

# Käsekuchen Nougat Spekulatius Weihnachtstorte im Cheesecake-Style mit VERPOORTEN

## Zutaten

Neue Weihnachtstorte mit Eierlikör - VERPOORTEN Backwettbewerb Homeparty Winter 2009 - "C. N. - Käsekuchen Nougat Spekulatius Weihnachtstorte im Cheesecake-Style mit VERPOORTEN"



160 g Spekulatius  
60 g Butter  
4 Eier (L)  
2 Esslöffel Mehl  
1 Päckchen Vanillezucker  
800 g Doppelrahm-Frischkäse  
200 g Saure Sahne  
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
80 g Schokotropfen  
160 g Zucker  
160 g Nougat  
Schokoröllchen, Schokosterne (selbstgerecht oder gekauft)

## Zubereitung

Eine Springform mit Backpapier ausspannen. Den Spekulatius in einen Plastikbeutel geben und zerbröseln (z.B. mit einer Teigrolle oder einer leeren Flasche). Butter in einem Topf schmelzen lassen, die Brösel einrühren. Die Masse mit einem Löffel auf den Boden der Springform drücken.

Zucker, Vanillezucker, Saure Sahne und Frischkäse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in einer Rührschüssel glatt rühren. Eier unterrühren, Mehl und Schokotropfen unterheben. Masse auf den Spekulatiusboden geben und glattstreichen. Bei 160 - 170 °C Heißluft etwa 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Das Nougat im Wasserbad schmelzen. Auf den Kuchen streichen. Ringsum Schokoröllchen aufstreuen und mit Schokosternen belegen.

Schokosterne: Schokosterne kann man im Handel kaufen aber auch sehr leicht selbst machen. Dafür Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen (ca. 0,3 - 0,5 mm dick). In einem kühlen Raum fest werden lassen, bevor die Masse komplett fest ist mit einem normalen Sternchenförmchen Sterne ausstechen.

[Link zum Rezept: Käsekuchen Nougat Spekulatius Weihnachtstorte im Cheesecake-Style mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)