

Kürbis Cheesecake

30—35 Min

Zubereitung

1. Die gemahlenen Spekulatius, Zimt und geschmolzene Butter vermengen, die Mischung sollte krümelig sein. Drücke sie in eine Springform (18 cm Durchmesser) und lass sie im Kühlschrank fest werden.
2. Frischkäse, Kürbispüree, Puderzucker und Gewürze in eine Schüssel geben und auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten lang mixen. In einer anderen Schüssel das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die Kürbis-Frischkäse-Mischung heben, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Die Masse auf den Keksboden geben und glatt streichen. Den Cheesecake für mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
4. Mit Schlagsahne und Karamell servieren.

Zutaten für 12 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Boden

120 g	Spekulatius, gemahlen
55 g	Butter, geschmolzen
0.5 TL	Zimt gemahlen

Für die Creme

350 g	Frischkäse, Zimmertemperatur
350 g	Kürbispüree
60 g	Puderzucker
1 TL	Bourbon Vanillepaste
0.5 TL	Ingwer gemahlen
0.5 TL	Zimt gemahlen
200 ml	Schlagobers