

## Veganer Nougat-Cheesecake

VORBEREITEN

45  
Min.

RUHEN

9  
Std.

ZUBEREITEN

110  
Min.

NIVEAU



jetzt aller höchste Zeit! Denn der haut nicht nur vegane Schokoholics von den Socken. Auf den **dunklen Keksboden** schmiegt sich eine ebenso **dunkle Nougat-Creme**, die dank **veganem Frischkäse** und **VIVANI Dunkle Nougat** extra schokoladig schmeckt und rein pflanzlich bleibt. Spätestens beim goldenen **Karamell-Topping** werden dann alle Schokoladen-Liebhaber, **Cheesecake-Fans** und Naschkatzen schwach und verlangen nach einem zweiten oder dritten Stück!

Und psst... noch etwas: Wenn du nicht verrätst, dass dieser Kuchen vegan ist, merkt es keiner deiner Gäste!

- 1 -

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform einfetten und den unteren Teil von außen mit Alufolie einschlagen, um die Form abzudichten.

- 2 -

Für den Boden Kekse mit einem Mixer oder Zerkleinerer fein mahlen und mit Margarine und Salz verkneten. Masse in die Springform geben und gleichmäßig am Boden festdrücken, 15 Minuten kaltstellen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Cheesecake-Masse Schokolade in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark auskratzen. Frischkäse, Sahne und Vanillemark mit einem Handrührgerät glatt und cremig rühren. Zucker mit Stärke mischen und nach und nach unter den Frischkäse rühren. Flüssige Schokolade dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

- 4 -

### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Boden

200 g Schokoladenkekse (vegan)  
80 g Margarine (vegan)  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Cheesecake-Masse

250 g VIVANI Dunkle Nougat  
800 g Frischkäse (vegan)  
200 ml Soja- oder Hafersahne (vegan)  
250 g Zucker  
1 Vanilleschote  
40 g Speisestärke

#### Für das Topping

100 g Zucker  
50 ml Soja- oder Hafermilch  
60 g Haselnüsse

#### Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 23 cm)  
Fettpfanne oder tiefes Backblech  
Alufolie

Veganer Nougat-Cheesecake ist bisher noch nie auf deiner Kuchengabel gelandet? Dann wird es spätestens

## Veganer Nougat-Cheesecake

Fettpfanne auf mittlerer Ebene des Ofens mit Wasser füllen. Cheesecake-Masse in die Springform füllen und in die Fettpfanne stellen. Im heißen Ofen 45 Minuten backen. Temperatur auf 160 °C herunterschalten. Weitere 30 Minuten backen, bis der Teig kaum noch wackelt, wenn du sachte an der Form rüttelst.

- 5 -

Ofen ausschalten, einen Holzlöffel in die Ofentür klemmen und Kuchen im leicht geöffneten Ofen ca. 1 Stunde langsam abkühlen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und auf einem Kuchengitter weitere 2 Stunden auskühlen lassen. Kuchen in der Form mit Folie abdecken und mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.

- 6 -

Für das Topping Zucker mit einem Schuss Wasser in einer beschichteten Pfanne ohne Rühren aufkochen, bis er golden karamellisiert. Soja- oder Hafermilch dazugeben, erneut kurz aufkochen lassen und zu einer glatten Sauce verrühren. Sauce umfüllen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und kaltstellen.

- 7 -

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen rösten. Geröstete Nüsse in ein Küchenhandtuch einschlagen und aneinanderreiben, sodass sich die braune Außenhaut löst. Nüsse grob hacken.

- 8 -

Cheesecake mit Karamellsauce und Haselnüssen garnieren. Dein Kuchen ergibt 12 Stücke.