

Frozen Banoffee Cheesecake

<https://www.jamieoliver.com/recipes/chocolate-recipes/frozen-banoffee-cheesecake/>

Zutaten

- 150g Dunkle Schokolade (min. 70%)
- 300g Haferkekse (z.B. Hobbits)
- 8x Banane (am besten überreif)
- 500g Light Frischkäse
- 225g Dulce De Leche (halbe 450g Packung)

Zubereitung

1. Springform mit Backpapier auslegen und einfetten.
2. 50g Schokolade schmelzen
3. Kekse und zwei Teelöffeln Olivenöl (oder Butter) in einen Mixer geben - zerkleinern.
4. Die geschmolzene Schokolade hinzugeben und im Mixer vermengen
5. Die Masse in ein Kuchenform geben und einen ca. 1cm dicken Boden formen
6. Bananen, Frischkäse und Dulce De Leche in den Mixer geben und vermengen
7. Auf den Keksboden verteilen.
8. Über nach im Gefrierfach eindicken lassen und ca **zwei Stunden** vor dem Servieren heraus nehmen.
9. Mit der übrigen Schokolade dekorieren.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:frozen_banoffee_cheesecake

Last update: **2020/08/03 14:11**

