



## Schoko-Minz-Cheesecake

- 100g Kakaobutterkekse
- 50g Butter
- 150g Frischkäse
- 40g Zucker
- 1 Ei
- 4cl Minzlikör
- (20g grüne Lebensmittelfarbe)
- 75g Zartbitterschokolade
- 75ml Schlagsahne
- n.W Minztäfelchen oder Halloween-Dekoration

Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen. Die Kekse mit einer Küchenmaschine fein zermahlen; alternativ in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz fein zerdrücken. Die Butter in einem Topf schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Den Teig in die Springform geben, gleichmäßig verteilen, fest andrücken und die Springform direkt in den Kühlschrank stellen. Den Frischkäse mit dem Zucker, dem Ei, dem Likör und der Lebensmittelfarbe zu einer einheitlichen Masse verrühren und auf dem Boden verteilen. Die Torte bei 160°C ca. 30 min. backen, aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Zartbitterschokolade mit der Sahne, unter gelegentlichem Rühren in einem Topf leicht erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist; auf der Torte verteilen; etwas abkühlen lassen und die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren nach Wahl dekorieren.

