

Karamell-Nougat-Cheesecake aus dem Thermomix



© Karamell-Nougat-Cheesecake - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



mittel



ca. 16 Stücke

Ein Hingucker auf jedem Tisch!

Wir haben in unserem [KARAMELL E-BOOK](#) für euch die beliebtesten Rezepte der Redaktion mit Karamell-Sauce zusammengestellt und sind gespannt, welches der 15 Rezepte euer Favorit wird!?

Holt euch jetzt euer kostenloses Exemplar als Dankeschön für eure Treue!

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "15 originelle Thermomix ®-Rezepte mit Karamell"](#)

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Butterkekse |
| <input type="checkbox"/> | 50 g | weiche Butter |
| <input type="checkbox"/> | 750 g | Magerquark |
| <input type="checkbox"/> | 300 g | Doppelrahmfrischkäse |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Schlagsahne |
| <input type="checkbox"/> | 150 g | Zucker |
| <input type="checkbox"/> | 1 Prise/n | Salz |
| <input type="checkbox"/> | 10 | Blätter Gelatine |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Karamell-Brottaufstrich (Dulce de Leche, s.unten) |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Nussnougat |
| <input type="checkbox"/> | | Fett für die Form |

Zubereitung

1. Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Springformrand dünn einfetten. Von einem Bogen Backpapier zwei ca. 5 cm breite Streifen abschneiden und an den Springformrand drücken.
2. Butterkekse und Butter in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Keksmasse in der Springform verteilen und zu einem gleichmäßigen Boden andrücken. Mixtopf spülen.
3. Quark, Frischkäse, Sahne, Zucker und Salz in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 mixen. Gelatine zerbrechen, zugeben und 12 Min./50 °C/Stufe 2 auflösen.
4. Zwei Drittel der Frischkäsecreme in eine Schüssel umfüllen. [Karamell-Brottaufstrich](#) zum verbliebenen Drittel in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren. Karamellcreme esslöffelweise in die Springform klecksen. Hälfte der beiseitegestellten Frischkäsecreme in den Mixtopf geben, Nussnougat hinzufügen und 10 Sek./Stufe 4 verrühren. Nougatcreme esslöffelweise auf die Karamellcreme in die Springform klecksen. Rest der Creme ebenfalls esslöffelweise auf die Creme in die Springform klecksen. Einen Holzspieß durch die dreifarbige Käsemasse ziehen, sodass ein marmoriertes Muster entsteht.
5. Kuchen mindestens 4 Std., am besten über Nacht, kühl stellen. Aus der Springform lösen, auf eine Tortenplatte setzen, Backpapier vom Rand abziehen und servieren.

Den Kuchen erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 290 kcal 11 g E - 15 g F - 27 g KH