

Caotina Crème Chocolat Mini Cheesecake

Zutaten:

- 100 g Butterkekse
- 2 EL Caotina Noir
- 50 g Butter
- 160 g Frischkäse
- 90 g Caotina Crème Chocolat
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 TL Zucker
- 2 EL Caotina Noir
- 1 Ei
- 50 ml Vollrahm

1. Die Kekse mit 2 EL Caotina Noir zerbröseln, Butter schmelzen und hinzufügen. In 6 Cupcakes Förmchen aufteilen und den Boden andrücken.

2. Frischkäse mit Caotina Crème Chocolat, Vanillezucker, Zucker und Caotina Noir verrühren. Ei und Vollrahm untermischen. In die 6 Cupcake Förmchen aufteilen.

3. Bei 150 Grad ca. 40 Min. backen. Im Ofen auskühlen lassen und für mind. 2 Std. im Kühlschrank kühlen.