



## Nougat-Cheesecake vegan

### Zutaten

Für eine Springform oder „Push Pan“ mit Ø 23 cm

#### Für den Boden:

200 g vegane Schokoladenkekse  
80 g vegane Margarine  
1 Prise Salz

#### Für die Cheesecake-Masse:

250 g VIVANI Dunkle Nougat Schokolade  
800 g vegane Frischkäsealternative  
200 ml Soja- oder Hafersahne  
250 g Zucker  
1 Vanilleschote  
40 g Speisestärke

#### Für das Topping:

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

## So wird's gemacht

**01** Den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Springform einfetten. Am besten eine auslaufsichere Springform („Push Pan“) verwenden. Ansonsten den unteren Teil einer normalen Springform von außen mit Alufolie einschlagen, um die Form abzudichten.\*

**02** Für den Boden Kekse mit einem Mixer oder Zerkleinerer fein mahlen und mit Margarine und Salz verkneten. Masse in die Springform geben, gleichmäßig am Boden festdrücken und 15 Minuten kaltstellen.

**03** Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

**04** Für die Cheesecake-Masse die Schokolade im Wasserbad schmelzen und danach etwas abkühlen lassen.

**05** Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark mit einem scharfen Messer auskratzen. Zusammen mit Frischkäse- und Sahnealternative mit einem Handrührgerät glatt und cremig rühren.

**06** Zucker mit Stärke mischen und nach und nach unter die Frischkäsemasse rühren. Die flüssige Schokolade hinzugeben und alles zu einer glatten Masse verquirlen. In die Springform füllen und glattstreichen.

**07** Eine Fettpfanne auf die mittlere Ebene des Ofens einschieben und ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen. Die Springform in die Fettpfanne stellen und 45 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 160 °C herunterschalten und für weitere 30 Minuten backen. Der Teig sollte kaum noch wackelt, wenn man sachte an der Form rüttelt.

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

**09** Für das Topping Zucker mit einem Schuss Wasser in einer beschichteten Pfanne ohne Rühren aufkochen, bis er golden karamellisiert. Pflanzendrink dazugeben, erneut kurz aufkochen lassen und zu einer glatten Sauce verrühren. Umfüllen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und kaltstellen.

**10** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen rösten. Geröstete Nüsse in ein Küchentuch einschlagen und aneinander reiben, sodass sich die braune Außenhaut löst. Die abgekühlten Nüsse anschließend grob hacken.

**11** Kurz vor dem Servieren den Cheesecake aus der Form lösen und mit der Karamellsauce sowie den Haselnüssen garnieren.

**Tipp:** Auch die Toppings lassen sich schon am Vortag vorbereiten, das spart zusätzlich Zeit.