

# Cheesecake mit Cremoso al Tartufo

## Informations

Personen : 4  
Zubereitung : 20



## Zutaten

- 80 g Cremoso al Tartufo
- 60 g Cracker "Croc Salé" Goulibeur
- 20 g Butter
- 15 g gehackte Trüffel
- Schnittlauch

### Für die Bayerische Creme:

- 320 g Cremoso al Tartufo
- 25 cl Sahne 35% Isigny
- 5 cl Portwein, weiß
- 3 Blatt Gelatine
- ½ Bund Schnittlauch
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsschritte

1. Cracker in den Mixer geben. Zu einem feinen Pulver mixen, weiche Butter hinzufügen und erneut mixen, um einen geschmeidigen Teig zu erhalten.
2. Teig gleichmäßig in den Formen verteilen und mit dem Boden eines kleinen Glases festdrücken. Kalt stellen.
3. Währenddessen die Bayerische Creme mit Gorgonzola herstellen. Dazu die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Wenn die Gelatine weich ist, abtropfen lassen und mit den Händen leicht ausdrücken. Portwein zum Köcheln bringen, Gelatine darin auflösen und vom Herd nehmen.
4. Gleichzeitig die kalte Sahne in der gut gekühlten Schüssel des Mixers aufschlagen. Wenn die Sahne steif ist, den Gorgonzola bei niedriger Geschwindigkeit vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Gelatine hinzufügen und glatt rühren. Den grob geschnittenen Schnittlauch hinzugeben und mit feinem Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
5. Mousse in die Formen gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Gehackte Trüffel mit dem Rest des Gelees vermischen. Jeden Cheesecake damit dünn bedecken. Bis zum Servieren wieder im Kühlschrank fest werden lassen.

? **Tipp:** Es können verschiedene Geschmacksrichtungen von Crackern verwendet werden. Seien Sie kreativ!