

# ***Gianduja-Cheese Cake (18cm)***

## ***Zutaten:***

100 g	Butterguetzli
40 g	Butter
200 g	Rahm
1 Btl	Gelatinefix (15g)
200g	Frischkäse
110g	Gianduja
10g	Puderzucker

## ***Zubereitung:***

- Springform mit Backpapier auslegen
- Butter schmelzen und Guetzli in einem Beutel zerkleinern und mit der Butter mischen
- Guetzli-Butter Masse in die Form geben, verteilen und flach drücken.
- Rahm mit Gelatinefix steifschlagen.
- Frischkäse, Gianduja und Puderzucker in einer Schüssel gut verrühren.
- Rahm mit eine Teigschaber unter die Gianduja Masse heben und in die Form geben. Min. 2h in den Kühlschrank geben.