Spekulatius-Cheesecake Pralinen



Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Spekulatius fein zermahlen. Mascarpone und Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und Zimt verrühren.
2. Keksbrösel nach und nach unterheben. Optional Spekulatiuscreme ergänzen. Die Masse etwa 30 Minuten kalt stellen.
3. 12 kleine Kugeln formen und auf Backpapier setzen. Mindestens 30–60 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Optional Kokosöl unterrühren.
5. Die gekühlten Kugeln einzeln in die Schokolade tauchen, abtropfen lassen und auf Backpapier setzen.
6. Sofort dekorieren: einen Teil mit Spekulatiusbröseln, einen Teil mit Pistazien und einen Teil nach dem Festwerden mit der geschmolzenen Schokolade verzieren.
7. Im Kühlschrank vollständig fest werden lassen.

Zutaten



Zutaten für 12 Pralinen

Pralinenmasse:

- 120 g Spekulatius
- 75 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 60 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 20 g Puderzucker
- ½ TL Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- optional 1 EL Spekulatiuscreme

Überzug:

- 150 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade
- optional 1 TL Kokosöl

Dekoration:

- 1 EL Spekulatiusbrösel
- 1 EL gehackte Pistazien