



ovomaltine

OVO

CHEESECAKE SANDWICHES



ZUBEREITUNG OVO CHEESECAKE SANDWICHES

ZUTATEN

- 18 Ovomaltine Petit Beurre
- 200 ml Vollrahm
- 2 EL Schokoladen Puddingpulver
- 150 g Frischkäse
- 150 g Ovomaltine Schokolade, Noir

ZUBEREITUNG

1. 50 ml Vollrahm mit Schokoladen Puddingpulver verrühren. Zur Seite stellen.
2. Den restlichen Vollrahm mit dem Frischkäse in einer Pfanne unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Pfanne vom Herd nehmen, die Ovomaltine Schokolade, Noir in Stücken hinzufügen, 5 Minuten stehen lassen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
4. Aufgelöstes Puddingpulver untermischen, Schokoladenmasse unter ständigem Rühren erneut zum Kochen bringen, ca. 3 Minuten kochen.
5. Pfanne vom Herd nehmen, Schokoladenmasse abkühlen lassen.
6. Eine Form (ca. 15 cm x 21 cm) mit Backpapier auslegen.
7. Die Hälfte der Ovomaltine Petit Beurre mit der Schokolade nach oben in die Form geben, Schokoladenmasse auf den Butterkekse verteilen.
8. Die restlichen Ovomaltine Petit Beurre auf die Schokoladenmasse geben, etwas fest drücken und für 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.
9. Mit einem scharfen Messer die Ovo Cheesecake Sandwiches schneiden.