

Schoggi-Orangen-Cheesecake

200g Vollkornbioguetzli, gehackt

80g Butter, geschmolzen

in eine gebutterte Springform geben

-> ergibt den Kuchenboden.

600g Philadelphia

200g Crème double

2 Orangen, Schale davon

1 Orange, Saft davon

350g dunkle Schokolade, geschmolzen

Alles mischen, auf den Boden geben.

Über Nacht in den Kühlschrank, wird schön fest.

Genial mit frischen Erdbeeren.

