

## Jamie Oliver | Banoffee-Cheesecake

---

---

### Zutaten für 1 Springform 20 cm Durchmesser:

- 8 überreife Bananen
- 300 g Haferkekse
- 500 g Frischkäse, fettreduziert
- 150 g Bitterschokolade 70% Kakaoanteil
- 1/2 Glas Dulce de leche à 450 g
- 2 EL Natives Olivenöl extra
- Olivenöl

### Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit Olivenöl fetten, mit Backpapier auslegen und das Papier ebenfalls einölen.

50 g Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die Kekse im Mixer mit 2 EL nativem Olivenöl ganz fein mixen, bis alles gut verbunden ist. Die flüssige Schokolade dazu träufeln und nach und nach untermischen. Den Teig 1 cm dick in die Form drücken.

Die Bananen schälen und in Stücken in die Küchenmaschine geben. Frischkäse und Dulce de leche zufügen und alles zu einer glatten Masse mixen. Diese auf den Keksboden gießen.

Cheesecake über Nacht oder bis zur Verwendung tiefkühlen.

Ca. 2 Stunden vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Der Kuchen soll sich gut in Stücke schneiden lassen. Vor dem Servieren die restliche Schokolade auf den Kuchen hobeln oder reiben.

*Rezept: Jamie Oliver*

*Quelle: Jamies 5-Zutaten-Küche*