Chocolate Cheesecake mit Schokokeksboden

Zutaten

Menge	
400 g	Zartbitterkuvertüre
200 g	Zucker
5	Eier
90 g	Butter
1 Päckchen	Vanillinzucker
200 g	Vollmilch-Kuvertüre
300 g	Frischkäse
220 g	Schokokekse
3 EL	Kakaopulver
700 g	Crème fraîche
2 gehäufte EL	Speisestärke

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: 1 Std. + 1 Std. Backzeit + 4 Std. Kühlzeit

pro Portion: 3187 kJ, 761 kcal, 63,3 g Kohlenhydrate, 13,2 g Eiweiß, 53,3 g Fett, 203 mg Cholesterin, 5,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

veggie

Zubereitung

Stell dir mal einen super leckeren Käsekuchen vor! Mhhm, einfach himmlisch gut! Und wenn du denkst es geht nicht besser, dann wird dich dieser unglaublich saftige Chocolate Cheesecake definitiv umhauen! Die fluffige Frischkäsecreme mit Schokolade wird auf einen süßen Schokokeksboden gestrichen und mit geschmolzener Zartbitterschokolade getoppt! Verziert mit kleinen Schokoröllchen sieht unser Chocolate Cheesecake nicht nur wunderschön aus, der Käsekuchen schmeckt auch einfach mega lecker! Also worauf wartest du noch? So einfach geht's:

Step 1:
Zuerst heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vor. Dann legst du eine 26er Springform mit Backpapier aus. Nun die Kekse in einem Universalzerkleinerer zerkleinern und die Butter schmelzen. Beides vermischen und in die Springform als Boden drücken. Das Ganze lässt du im heißen Ofen für ca. 10 Minuten backen.

Step 2:
In der Zwischenzeit kannst du die Käsekuchenfüllung machen. 200 g Schokolade hacken und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Dann den Frischkäse mit der Crème fraîche, dem Zucker, dem Vanillinzucker, dem Kakaopulver und der Speisestärke cremig rühren. Den Backofen schaltest du auf 150 Grad herunter. Dann gibst du die Eier nacheinander zu der Frischkäsecreme und rührst die leicht abgekühlte Schokolade ein.

Step 3:
Die Schokomasse gießt du auf den Boden und lässt sie im heißen Ofen für ca. 1 Stunde backen. Dabei eine feuerfeste Form mit Wasser auf den Boden stellen. Nach dem Backen die Ofentür öffnen und den Kuchen im Ofen auskühlen lassen. Kurz nach dem Backen löst du den Kuchen vom Rand, so reißt er nicht. Dann in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

Step 4:
Nach dem Auskühlen hackst du die restliche Bitterschokolade und lässt sie über dem Wasserbad schmelzen. Mit der flüssigen Schokolade den Kuchen dekorieren. Dann wieder kaltstellen.

Step 5:
Nun hackst du die Vollmilch-Kuvertüre und lässt sie über dem Wasserbad schmelzen. Zum Abkühlen dünn auf einen flachen Teller streichen und an einem kühlen Ort fast ganz aushärten lassen. Dann mit einem Spachtel Röllchen abschaben und diese auf den Kuchen legen.