

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Schoko-Cheese-Cake

Zutaten:

Für den Teigboden:

80 g Butter
200 g Butterkekse
1 TL Spekulatiusgewürz

Für den Belag:

350 g Zartbitter-Kuvertüre
4 Eier (Größe M)
140 g Zucker
700 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Päckchen Vanillinzucker
250 g Crème fraîche
2 TL Speisestärke
1 EL Espressopulver (Instant)
125 g Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teigboden Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter schmelzen. Kekse fein zerkleinern, mit Butter und Gewürz mischen. Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) verteilen. Einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 10 Minuten backen. Herausnehmen.

Für den Belag die Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen.

Eier und Zucker schaumig schlagen. Frischkäse, 1 Päckchen Vanillinzucker und Crème fraîche unterrühren. Stärke darüber sieben und unterheben.

Von der Masse etwa die Hälfte abnehmen, Espresso und übrigen Vanillinzucker unterrühren.

Kuvertüre unter die andere Hälfte rühren. Sahne halb steif schlagen, unterheben.

Schokomasse auf den Teigboden geben, Espressomasse darauf verteilen.

Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser füllen, in den Ofen stellen, so bleibt der Kuchen saftig.

Kuchen im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 90 Minuten backen und noch 15 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Ofen stehen lassen. Kuchen in der Form in den Kühlschrank stellen.

Kuchen aus der Form lösen und mit dem Tortenaufleger verzieren. Zum Schluss alles mit einem Rand ringsherum garnieren.