

Perfekt für den Kaffeeklatsch: Espresso-Cheesecake

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

6
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Cheesecake

250 g Schokoladen-Cookies
3 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Sahne
2 Esslöffel Instant-Espressopulver
1500 g Frischkäse
300 g saure Sahne
400 g Zucker
5 Eier

Für die Ganache

80 g Sahne
80 g Zartbitterschokolade

Besonderes Zubehör

Springform (ca. 26 cm Durchmesser)

Wenn du deine Mädels mal wieder mit einem besonderen Stück Kuchen überraschen willst und etwas Zeit übrig hast, ist dieser Espresso-Cheesecake genau der Richtige für dich, denn er macht richtig was her. Er braucht nicht viel aktive Pflege, sondern wird eigentlich ganz nebenbei fertig gebacken. In der Zwischenzeit hast du die Wohnung geputzt, den Tisch gedeckt und setzt schon mal ein

Kännchen Tee auf.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Cookies mit einem Nudelholz zu grobem Mehl zerkrümeln. Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln verrühren. In die Springform geben und mit einem Löffelrücken zu einem festen Boden drücken. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

- 3 -

Sahne erhitzen und Espressopulver unterrühren. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Frischkäse verrühren. Saure Sahne, Zucker und Espressosahne unterrühren. Eier nach und nach untermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Auf den ausgekühlten Boden in die Form geben und im heißen Ofen ca. 90 Minuten backen. Der Cheesecake ist dann noch recht flüssig. Im ausgeschalteten Ofen eine weitere Stunde ruhen lassen, entnehmen und 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

- 4 -

Für die Ganache Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf erwärmen, Schokolade dazugeben und bei niedriger Hitze schmelzen.

- 5 -

Rand des Cheesecakes mit einem Messerrücken von Seiten der Springform lösen, Form entfernen und Kuchen mit Ganache überziehen.