

Schokoladen-Käsekuchen ohne Backen

VORBEREITEN

4,5
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden:

320 g Double Chocolate Chip Cookies
2 Esslöffel Puderzucker
320 g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

130 g Zartbitterschokolade, 70 %
225 g Frischkäse
450 g Mascarpone
90 g Puderzucker
2 Esslöffel Crème double
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 Esslöffel Kakakopulver zum Dekorieren

Besonderes Zubehör:

Springform (23 cm Durchmesser)

- 1 -

Für den Boden die Cookies zerbröseln. Die Brösel zusammen mit dem Puderzucker vermengen. Butter unterrühren, bis alle Kekskrümel mit Butter bedeckt sind. Den Keksteig am Boden der Springform verteilen und mit den Fingern leicht andrücken.

- 2 -

Schokolade hacken und in der Mikrowelle in 30-Sekunden-Intervallen schmelzen. Zwischendurch immer wieder rühren. Alternativ im Wasserbad auf dem Herd schmelzen. Kurz abkühlen lassen.

- 3 -

Dann Mascarpone und Frischkäse unterrühren. Puderzucker, Crème double und Vanille-Extrakt dazugeben und alles zu einer geschmeidigen Creme vermengen. Die Creme gleichmäßig auf dem Boden in der Springform verteilen und mit einem Teigschaber oder der Rückseite eines Löffels glatt streichen. Kuchen für mindesten 4-5 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

- 4 -

Den Kuchen 15-20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen, damit er auf Raumtemperatur kommen kann. Mit Kakaopulver bestäuben.