

Schwarzwald meets New York: Schwarzwälder Cheesecake

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

90
Min.

NIVEAU



1 1/2 Esslöffel Pflanzenöl (geschmacksneutral)

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Weil beides einfach zu lecker ist, weil du nur einmal lebst und weil du dich nicht entscheiden brauchst: Schwarzwälder Kirschtorte in einer wunderbar cremigen Fusion mit American Cheesecake. Schokoladiger Boden trifft auf cremigen Frischkäse und saure Kirschen - getoppt von zarterherber Schokoladenglasur. Gönn's dir!

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

45 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
2 Eier
70 g Zucker
2 1/2 Esslöffel zerlassene Butter
3 Esslöffel Kakao

Für die Kirschfüllung

350 g Kirschen (Abtropfgewicht)
3 Esslöffel Speisestärke
1 1/2 Teelöffel Zucker
2 1/2 Teelöffel Zitronensaft

Für die Cheesecakefüllung

700 g Frischkäse
175 g Zucker
50 g Speisestärke
1 Esslöffel Vanilleextrakt
2 Teelöffel Kirschwasser
3 Eier
170 g Sahne

Für die Glasur

150 g Zartbitterkuvertüre

- 1 -

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen. Springform einfetten.

- 2 -

Für den Boden Eier trennen. Eigelb mit 2 EL Zucker schaumig schlagen, Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Salz vermengen und in den Teig rühren. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und unter den Teig geben. Teig in die Springform geben und im heißen Ofen 10 - 15 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 3 -

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Speisestärke mit Zucker und 3 EL von dem Saft anrühren. Restlichen Saft zum Kochen bringen, angerührte Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen, Kirschen und Zitronensaft einrühren, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Füllung Frischkäse mit Zucker, Speisestärke, Vanilleextrakt und Kirschwasser cremig rühren. Eier

Schwarzwald meets New York: Schwarzwälder Cheesecake

einzelnen einrühren und Sahne unterrühren.

- 5 -

Springform mit Alufolie einkleiden. Hälfte der Cheesecake-Füllung auf den Kuchenboden geben. Kirschfüllung darauf streichen. Mit restlicher Cheesecake-Füllung bedecken. Ein tiefes Backblech 2- 3 cm mit Wasser füllen und die Kuchenform mittig draufsetzen. Im heißen Ofen 80 Minuten backen. Kuchen 2 Stunden auskühlen lassen und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht kaltstellen.

- 6 -

Kuvertüre mit Pflanzenöl über einem Wasserbad schmelzen. Über den Kuchen gießen und aushärten lassen.