Käsekuchen á la Mozart



Von Kuchenfee

In der Konditorei lernt man früh, dass eine Mozartkugel nur dann funktioniert, wenn alle drei Aromen sauber nebeneinander stehen: **Marzipan, Nougat und Pistazie**. Genau das mache ich hier auch, nur eben in einer Käsekuchen-Form mit drei eigenständigen Schichten statt einer Mischmasse. Ich teile meine Käsekuchen-Basis vorher in drei Portionen, aromatisiere jede einzeln mit Schoko-Nougat, Pistazie und Marzipan und schichte sie dann sauber übereinander, damit jede Etage im Anschnitt klar erkennbar bleibt.

Das Rezept ist die Käsekuchen-Variante meiner Mozart-Torte, nach der ihr richtig oft gefragt habt. Der Boden ist ein knuspriger Schoko-Butterkeks-Boden, oben drauf kommt am Ende eine dunkle Ganache und eine Marzipan-Decke mit Mozartkugeln als Garnitur. Der wichtigste Punkt für mich: **der Kuchen muss vor der Ganache komplett ausgekühlt sein**, am besten über Nacht im Kühlschrank, sonst läuft euch die Schokolade an den Seiten herunter. Hier kommt mein Rezept für den cremigen Käsekuchen á la Mozart mit Marzipan, Nougat und Pistazien:

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**50 min**	**n/a**	**1 Std.**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

1 Päckchen	Butterkekse *Schoko*
70 g	Butter *weich*
900 g	Frischkäse
250 g	Quark
170 g	Zucker
3 x	Eier
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Puddingpulver
125 g	Nussnougat
1 EL	Kakaopulver
50 g	Pistazien *gemahlen. Ein paar Tropfen Pistazienaroma (optional)*
200 g	Marzipanrohmasse *grob gerieben*
½ Flässchen	Bittermandelaroma
x	
250 g	Kuvertüre *Zartbitter, gehackt*
125 g	Sahne
200 g	Marzipanrohmasse
	gehackte Pistazien
	Mozartkugeln

Werkzeuge

- Springform
- Gummilippe
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Waage

Zubereitung

01 26er Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 170°C vorheizen.

02 Butterkekse fein mahlen und mit der Butter mischen. In die Backform geben und den Boden fest andrücken.

03 Frischkäse, Quark und Zucker mischen. Eier nach einander einrühren. Salz und Puddingpulver unterrühren.

04 Masse in 3 Teile teilen. Das Nussnougat kurz in die Mikrowelle anschwitzen und zu einem Teil der Masse geben. Das Kakaopulver darauf sieben und auch unterrühren. Die Nougatmasse als Erstes auf den Boden geben und glatt streichen.

05 Das geriebene Marzipan mit dem Bittermandelöl und einer kleinen Menge der Käsekuchenmasse vermengen, bis sich das Marzipan gelöst hat. Dann nach und nach die Käsekuchenmasse zur Marzipanmasse geben und verrühren.

06 Die restliche Käsekuchenmasse mit den Pistazien und dem Pistazienaroma vermengen. Optional: etwas grüne Farbe dazu geben.

07 Die Pistazienmasse auf die Nougatmasse geben und verstreichen. Mit der Marzipanmasse toppen und verstreichen.

08 Im Ofen 30-45 Minuten backen bis goldig. Der Käsekuchen wabbelt nach dem Backen noch leicht, wird aber fest, wenn er abkühlt. In der Form 100%ig abkühlen lassen.

09 Sahne aufkochen und über die Kuvertüre geben. Kräftig rühren, bis alles geschmeidig zusammen kommt.

10 Käsekuchen mit der Ganache einstreichen.

11 Marzipan ausrollen und in gewünschte Stücke einteilen. Den Marzipandekor auf die Torte legen.

12 Die übrige Ganache mit einem Spritzbeutel aufdressieren. Die Mozartkugeln vierteln und auf die Torte setzen. Die gemahlenen Pistazien als letzten Schritt zur Garnitur in die Mitte streuen.