

Schoko Cheesecake

Von Kuchenfee

Herzlich willkommen zu meinem neuen Rezept!

Heute möchte ich mit euch mein Rezept für einen besonderen Schokolade Cheesecake teilen.

Zunächst einmal möchte ich betonen, dass normaler Cheesecake bereits unglaublich lecker ist. Aber manchmal möchte man vielleicht ein wenig Abwechslung und etwas Neues ausprobieren. Genau das bietet dieser Schokolade Cheesecake.

Er ist super cremig und voller Schokoladengeschmack, was ihn zu einem perfekten Dessert für alle Chocoholics macht. Der Schoko Guss gibt diesem Käsekuchen das besondere Etwas und sorgt dafür, dass man immer wieder zugreifen möchte.

Das Tolle an diesem Rezept ist, dass ihr zwischen dunkler oder Vollmilchschokolade wählen könnt. Das bedeutet, dass ihr den Schokoladengeschmack euren individuellen Vorlieben anpassen könnt. Und obwohl dieser Schokolade Cheesecake so lecker ist, ist er dennoch super einfach in der Herstellung. Mit nur einer Handvoll von Zutaten und wenigen Herstellungsschritten ist er auch für Anfänger geeignet. Ich empfehle, den Schokolade Cheesecake gekühlt zu servieren, damit er seine cremige Konsistenz beibehält.

Aber ich verspreche euch, dass er auch bei Raumtemperatur genauso lecker ist. Ich hoffe, dass euch dieses Rezept inspiriert und ihr es ausprobiert. Lasst mich in den Kommentaren wissen, ob ihr den Schokolade Cheesecake genauso liebt wie ich. Vielen Dank fürs Zuschauen und bis zum nächsten Mal! Lasst es euch schmecken und habt viel Spaß beim backen und genießen :)

Süße Grüße,

Kuchenfee Lisa



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	40 min	n/a	50 min

12 Stücke · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BODEN

200 g Butterkekse

Vollkorn

80 g Butter

flüssig

1 EL Backkakao

KÄSEKUCHEN FÜLLUNG

350 g Kuvertüre

zartbitter

200 g Sahne

600 g Frischkäse

200 g Zucker

3 Eier

M

Werkzeuge

Springform 26 cm

Waage

Schüssel

Schneebesen

Gummilippe

Zubereitung

1. BODEN

- 01** 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
- 02** Kekse mahlen, mit Backkakao und Butter vermengen.
- 03** In die Form geben, gleichmäßig verteilen und andrücken.

2. KÄSEKUCHEN FÜLLUNG

- 01** Sahne aufkochen und über die grob gehackte Kuvertüre geben. Zwei Minuten stehen lassen dann gründlich verrühren.
- 02** Nach Wunsch etwa 40 g der Masse abnehmen und für das Topping reservieren.
- 03** In die Schoko Sahne Mischung den Frischkäse, Zucker & Eier einrühren bis alles cremig ist.
- 04** Die Masse in die Springform geben und glatt streichen.
- 05** Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Umluft für rund 40 Minuten backen.
- 06** Im Ofen bei gekippter Tür auskühlen lassen, dann nach Wunsch den reservierten Guss auftragen und verstreichen.
- 07** Den Käsekuchen am besten gekühlt servieren und nach Wunsch mit Obst und Puderzucker garnieren.