

Amaretto-Käsekuchen

Der Amaretto-Käsekuchen ist ein cremiger Topfenkuchen mit Amaretti-Boden und feinem Mandelaroma. Zart cremig und mit edler Schokoladenglasur, perfekt für Erwachsene Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 55 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,4 h



Zutaten

für den Kuchenboden

200 g	Amaretti
60 g	Butter

für die cremige Masse

1 kg	Speisetopfen (20% Fett)
150 g	Staubzucker
4 Stk.	Eier
80 ml	Amaretto Likör
1 Packung	Vanillepuddingpulver
100 g	Amaretti

für die Deko

100 g	Weißer Schokolade
1 TL	neutrales Pflanzenöl
40 g	Mandelblättchen
	Amaretti (optional)

Zubereitung

1. Für den delikaten **Amaretto-Käsekuchen** eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier

auslegen und einem Ring umspannen. Die Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die geschmolzene Butter mit den Keksbröseln vermengen und die Masse fest auf den Boden der Form drücken. Im Kühlschrank kaltstellen.

2. Die Amaretti grob zerbrechen und beiseitelegen. Den [Speisetopfen](#), Staubzucker, Eier, Amaretto und Vanillepuddingpulver kurz zu einer glatten Masse verrühren. Die Amaretti-Stücke vorsichtig unterheben. Die Masse auf den gekühlten Boden geben und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten backen. Anschließend bei leicht geöffneter Ofentür vollständig auskühlen lassen.
3. Danach mehrere Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
4. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Die weiße Schokolade zusammen mit etwas Öl im Wasserbad schmelzen. Den gekühlten Amaretto-Käsekuchen mit der Schokolade überziehen und mit Mandelblättchen sowie optional zerbröselten Amaretti dekorativ bestreuen.

Tipp

Den Amaretto-Käsekuchen gut gekühlt servieren. Der Kuchen für Erwachsene passt hervorragend zu Kaffee oder als festliches Dessert.