Exotischer Käsekuchen mit Passionsfrucht

Der exotische Käsekuchen mit Passionsfrucht auf diesem Bild wurde besonders aufwendig und liebevoll verziert. Das Rezept ist nicht schwer zu machen und begeistert alle Gäste.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 10,5 h

Zutaten

130 g	Kokoszwieback
80 g	Butter (zimmerwarm)
320 g	Schokolade (weiße)
150 g	Créme frâiche
150 g	Frischkäse
150 g	Mascarpone
80 g	Staubzucker
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
300 g	Passionsfrüchte ((Maracuja))
100 ml	Passionsfruchtsaft ((Maracujasaft))
1 TL	Speisestärke
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **exotischen Käsekuchen mit Passionsfrucht** die weiche Butter mit dem Kokoszwieback im Multihacker oder mit dem Kartoffelstampfer zu feinen Krümeln zerstoßen und vermischen. Den Zwiebackteig auf den Boden einer runden Springform mit 18 Zentimetern Durchmesser gleichmäßig einbringen und andrücken.

2. Ein Wasserbad ansetzen. Die weiße Schokolade zerkleinern, über dem Wasserbad bei

niedriger Temperatur langsam schmelzen. Dabei stetig rühren. Die geschmolzene Schokolade vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen, in eine Rührschüssel geben. Frischkäse, Créme frâiche, Mascarpone, Staubzucker und geschmolzene Schokolade zufügen. Mit dem Rührgerät gründlich verquirlen, bis die Creme glatt und gleichmäßig ist. In die Springform einfüllen. Den Käsekuchen für mindestens 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren. Die Passionsfrüchte halbieren. Saft und Kerne mit einem Löffel auskratzen und in einen Topf geben. Den Maracujasaft zufügen, erhitzen. Aufgelöste Speisestärke einrühren, einmal aufkochen lassen, vom Feuer nehmen. Abkühlen lassen, einen Teil der Sauce auf dem Käsekuchen verteilen, die restliche Sauce mit dem Kuchen servieren.

Tipp

Den exotischen Käsekuchen mit Passionsfrucht mit Früchten nach Wahl dekorieren: Gemischte Beeren, Mango- oder Passionsfruchtstücke, Fruchtfleisch der Kokosnuss etc.