Schokolade-Käsekuchen

Mit dem Rezept für einen Schokolade-Käsekuchen lässt sich auf die Schnelle ein leckerer Kuchen zaubern. Supereinfach, gleich ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

150 g	Kekse (nach Belieben)
50 g	Butter (geschmolzen)
120 g	Staubzucker
120 ml	Schlagobers
150 g	Schokolade (dunkle)
2 EL	Kakaopulver
200 g	Frischkäse
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Schokolade-Käsekuchen** als erstes die Kekse mit einem Nudelholz oder einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Die Kekse zusammen mit der Butter und dem Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gut verrühren.

2. Als nächstes eine Kuchenform sorgfältig einfetten und den Keksteig auf dem Boden ausbreiten, festdrücken und danach kaltstellen. In der Zwischenzeit die Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen, anschließend abkühlen lassen.

3. Nun den Schlagobers in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät steif schlagen. In den Schlagobers dann das Kakaopulver und die Schokolade mischen, gut durchrühren. Danach den Frischkäse und den restlichen Zucker zugeben, ordentlich vermischen, bis sich

eine glatte Masse ergibt.

4. Die Masse dann in die Kuchenform auf den Keksboden geben, glatt streichen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Der Schokolade-Käsekuchen schmeckt gut gekühlt gerade an warmen Sommertagen sehr gut. Zum Garnieren können oben auf dem Kuchen auch hübsche Schlagobershäubchen platziert werden. Mit flüssiger Schokolade oder Lebensmittelfarbe, lässt sich der Kuchen auch mit Sprüchen verzieren.