

Weißen-Schoko-Käsekuchen

Dieses Rezept ist ein absoluter Klassiker aus der New Yorker Küche: Der Weiße-Schoko-Käsekuchen ist nichts für Kalorienzähler, dafür umso leckerer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 g	Amarettini (Mandelkekse)
100 g	Butter
100 g	Crème frâiche
200 g	Weiße Schokolade
650 g	Frischkäse
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
50 g	Weiße Schokolade (gekühlt)
	Fett (für die Form)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den Weißen-Schoko-Käsekuchen zunächst den Backofen auf 175°C (Umluft: 160°C) vorheizen. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen und mit den Händen oder einem Nudelholz sehr fein zerkrümeln.
2. Butter schmelzen lassen und mit den Kekskrümeln vermengen. Eine Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen und die Keksmasse hineingeben und auf dem Boden verteilen. Fest andrücken und im Ofen ca. 10 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken und mit der Crème frâiche in eine kleine Schüssel geben. Im heißen Wasserbad erwärmen, bis die Schokolade schmilzt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4. Keksboden aus dem Ofen nehmen. Den Frischkäse mit dem Staubzucker und Vanillezucker glatt rühren. Die abgekühlte Schokomasse unterheben und gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Den Kuchen abdecken und für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren den Käsekuchen vorsichtig aus der Form lösen. Die gekühlte Schokolade hobeln oder raspeln und die Seiten des Kuchens damit garnieren.

Tipp

Den Weißen-Schoko-Käsekuchen nach Belieben mit Amarettini oder Schokoherzen garnieren.