

# Käse - Schoko - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 12 Stücke

## *FÜR DEN TEIGBODEN*

---

80	Gramm	Butter
200	Gramm	Butterkekse
1	Teel.	Spekulatiusgewürz

## *FÜR DEN BELAG*

---

350	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
4		Eier (Größe M)
140	Gramm	Zucker
700	Gramm	Doppelrahm-Frischkäse
2	Pack.	Vanillinzucker
250	Gramm	Crème fraîche
2	Teel.	Speisestärke
1	Essl.	Espressopulver (Instant)
125	Gramm	Schlagsahne

### Anleitung:

Frischkäse und Schokolade verschmelzen auf knusprigem Spekulatiusboden zum süßen Traum

1. Für den Teigboden Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter schmelzen. Kekse fein zerkleinern, mit Butter und Gewürz mischen. Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Durchmesser) verteilen. Einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 10 Minuten backen. Herausnehmen.
2. Für den Belag die Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Frischkäse, 1 Päckchen Vanillinzucker und Crème fraîche unterrühren. Stärke darüber sieben und unterheben.
3. Von der Masse etwa die Hälfte abnehmen, Espresso und übrigen Vanillinzucker unterrühren.
4. Kuvertüre unter die andere Hälfte rühren. Sahne halb steif schlagen, unterheben. Schokomasse auf den Teigboden geben, Espresso darauf verteilen.
5. Eine feuerfeste Schüssel mit Wasser füllen, in den Ofen stellen, so bleibt der Kuchen saftig. Kuchen im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 90 Minuten backen und noch 15 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Ofen stehen lassen. Kuchen in der Form in den Kühlschrank stellen.
6. Kuchen aus der Form lösen, nach Belieben mit gehobelter Schokolade verzieren.

Mittlerer Aufwand: \*\* Zubereitungszeit: 35 Minuten Pro Stück: 660 kcal/2770 kJ