

Schoko-Cheesecake (ohne Backen)

Zutaten: (für eine Springform 23 cm Durchmesser / 16 Stücke)

Für den Boden:

320 g	Double Chocolate Cookies
2 EL	Puderzucker
320 g	geschmolzene Butter
1 Prise	Salz

Für den Belag:

130 g	Zartbitterschokolade (70%)
225 g	Frischkäse
450 g	Mascarpone
90 g	Puderzucker
2 EL	Crème double
1 TL	Vanille-Extrakt
1 EL	Kakaopulver (zum Dekorieren)



Zubereitung:

Die Butter im Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen.

Springform mit Backpapier auslegen (Boden und Rand).

Die Cookies zerbröseln. Die Brösel mit dem Puderzucker vermengen. Butter unterrühren.

Den (relativ flüssigen) Keksteig in die Springform geben und kalt stellen, bis er fest geworden ist.

Die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Kurz abkühlen lassen.

Mascarpone und Frischkäse vermengen. Puderzucker, Crème double, Vanille-Extrakt und die flüssige Schokolade dazugeben und alles zu einer geschmeidigen Crème verrühren. Die Crème gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und mit einem Teigschaber glatt streichen.

Kuchen für mindestens 4-5 Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Kuchen vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Gutes Gelingen!