

Schokoladen-Käsekuchen mit Amarettini-Butter-Boden

Zutaten | ca. 16 Stück (Springform Ø 26 cm)

Für den Boden

170 g Amarettini Kekse

130 g Butter

Für die Käsecreme

400 g Magerquark

300 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

250 g Vollmilch-Schokolade

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Ca. 25 g Speisestärke

3 Eier

2 EL Backkakao

Zubereitungszeit: 20 Min., Kühlzeit Boden: 20 Min., Backzeit: 45-50 Min.

Zubereitung:

- Für den Boden die Butter in einem Topf schmelzen lassen.
- Die Kekse fein zerbröseln und mit der Butter mischen. Beides zusammen in eine mit Backpapier ausgelegte Springform verteilen, gut andrücken und für ca. 20 Minuten kalt stellen.
- Für die Schokoladen-Käse-Creme die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und kurz abkühlen lassen.
- Quark, Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Stärke verrühren, die geschmolzene Schokolade unterheben und zum Schluss jedes Ei einzeln dazugeben und verrühren.
- Die Hälfte der Creme in eine separate Schüssel geben und den Backkakao unterrühren.
- Beide Creme-Sorten abwechselnd auf den Boden verteilen, so dass man ein schönes Muster erhält.

- Den Käsekuchen für ca. 45-50 Minuten bei 180°C Ober-/ Unterhitze backen. Danach bei geöffneter Backofentür ruhen lassen.
- Zum vollständigen Abkühlen den Kuchen herausnehmen, anschließend aus der Form lösen und nach Belieben mit Backkakao oder Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Der Kuchen kann auch auf vielfältige andere Weise dekoriert werden. Im Video wird eine Variante mit Schokolade gezeigt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 96,4 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
290 kcal	17,1 g	9,12 g	24,5 g	86,2 mg