Maronen Schokoladen Cheesecake



Unschlagbar lecker!

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

Zutaten für den Boden

- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Zucker
- 75 g Butter
- 2 Eier
- 105 g Mehl
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Natron

Zutaten für die Füllung

3 Eier
150 g Zucker
Abrieb einer Bio-Orange
1 Prise Salz
525 g Frischkäse
150 g Edelbitter Schokolade
200 g Maronen, gekocht
35 g Zucker, extra fein

Zubereitung

1. Backofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten.
3. Für den Boden die Zartbitterschokolade grob hacken und mit der Butter und dem Zucker in einem Topf schmelzen. Achtung! Brennt leicht an! Abkühlen lassen.
4. Eier verquirlen und die ABGEKÜHLTE Schokomasse dazugeben. Kurz verrühren.
5. Mehl, Salz und Natron mischen, auf die Eimasse sieben, kurz verrühren und in die Springform füllen. Glattstreichen und für 18 Minuten backen. Nach der Backzeit in der Form abkühlen lassen. Den Backofen nicht ausschalten.
6. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Für die erste Masse die Edelbitter-Schokolade schmelzen und abkühlen lassen.
7. Für die zweite Masse die gekochten Maronen mit dem extra feinen Zucker in einem Mixer zerkleinern und zur Seite stellen.
8. Die restlichen Eier mit dem Zucker aufschlagen, Orangenschalen-Abrieb so wie das Salz dazugeben und gut verrühren. Zum Schluß den Frischkäse dazugeben und weitere 2 Minuten verrühren.
9. Die Hälfte der Masse in eine große Schüssel geben und die geschmolzene Edelbitter-Schokolade unterrühren.
10. Zur der anderen Hälfte der Frischkäse-Masse die Maronen geben und unterrühren.
11. Die Springform für das Wasserbad abdichten, in dem man 2 Bahnen Alufolie über Kreuz außen um die Form wickelt.
12. Zuerst die Schokomasse auf den Boden geben und verteilen. Darauf die Maronen-

Masse füllen und glattstreichen.

13. Die Springform auf ein tiefes Backblech stellen und ca. 1 cm heißes Wasser auf das Backblech gießen. Ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen stocken lassen, dabei zwischendurch das Wasser nachfüllen.
14. Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in den Form ca. 15 Minuten stehen lassen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig am Rand entlang fahren, damit die Oberfläche beim Lösen der Form nicht reißt.
15. Den Kuchen mehrere Stunden abkühlen lassen und erst dann für mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
16. Wer mag, kann der Kuchen kurz vor dem Verzehr mit Hilfe von Schablonen mit Kakaopulver bestäuben.