

Chocolate Swirl Cheesecake Bars



Wer noch kein Fan von Cheesecake ist, der wird jetzt einer!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 32 min

Zutaten für die Schokosauce

- 85 ml Wasser
- 25 g Zucker
- 60 g Zuckerrübensirup
- 30 g Backkakao
- 25 g Zartbitterschokolade

Zutaten für den Boden

- 140 g Mehl
- 100 g kernige Haferflocken

60 g Zucker
½ TL Natron
1 Prise Salz
1 TL Vanille-Extrakt
125 g Butter, kalt

Zutaten für den Belag

350 g Frischkäse
100 g Zucker
200 g saure Sahne
2 Eier
1 TL Vanille-Extrakt
1 Prise Salz
1 EL Speisestärke
100 g Toblerone

Zubereitung

1. Für die Schokosauce alle Zutaten in einem Topf verrühren und aufkochen. Dann in eine Schüssel zum Abkühlen umfüllen und zur Seite stellen.
2. Eine Backform (ca. 23 x 23 cm) einfetten.
3. Alle Zutaten für den Boden bis auf die Butter in eine Schüssel geben und mischen. Die Butter in Würfel schneiden und grob in den Teig einarbeiten (Knethaken oder per Hand).
4. Teig in die Form geben und mit einem Löffel oder Tortenheben andrücken. Die Form für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
6. Den Boden 12 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen.
7. Backofen auf 165 Grad Temperatur reduzieren.
8. Für die Füllung Frischkäse mit Zucker cremig rühren.
9. Saure Sahne und die Eier nacheinander unterrühren.
10. Vanille, Salz und Speisestärke dazugeben und verrühren.

11. Toblerone hacken und auf dem Boden verteilen.
12. Die Hälfte der Schokosauce darüber geben.
13. Die Käsefüllung gleichmäßig darauf verteilen.
14. Die restliche Schokosauce mit einem Löffel nach Wunsch in Kreisen darüber geben. Wer mag kann mit einem Zahnstocher aufgetragene Sauce noch mamorieren.
15. Die Form für ca. 20 Minuten in den Backofen stellen, danach den Kuchen 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschließend für 4 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.