Triple Chocolate Cheesecake



Schokolade geht immer, Käsekuchen auch. Hier gibt es die gelungene Kombination. Cremiger Käsekuchen auf Schokoboden getoppt mit gleich drei Schokoladensoßen.

12 Stück

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Boden

- 125 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eigelb (M)
- 1 EL Nuss-Nougat-Creme
- 300 g Mehl
- 7 g Backpulver

2 EL Backkakao
50 g fein gehackte Nüsse oder Mandeln
1 Prise Salz

Für den Belag

4 Eier
600 g Frischkäse
400 g Quark
150 g Zucker
1 TL Speisestärke
Saft ½ Zitrone

Für die Schokosoße dunkel

150 g Zartbitter-Kuvertüre
100 ml Sahne
50 g Butter
50 g brauner Zucker
1 EL Backkakao

Für die Schokosoße hell

200 g Vollmilch-Schokolade
200 ml Sahne

Für die Schokosoße weiß

200 g weiße Schokolade
100 ml Sahne
50 ml Milch

ZUBEREITUNG

1. Eine Springform (26/28 cm Ø) einfetten.
2. Für den Boden Butter mit Zucker schaumig schlagen. Zuerst die Eigelbe und danach die Nuss-Nougat-Creme unterrühren. Alle trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen und unter die Buttermasse rühren. Den Teig in die Springform geben, gleichmäßig auf Boden und Rand (ca. 4 cm hoch) verteilen und andrücken. Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Für den Belag zuerst die Eier trennen. Das Eiweiß steifschlagen und beiseitestellen. Alle anderen Zutaten und die Eigelbe in einer Schüssel glattrühren. Den Eischnee anschließend unterheben. Die Käsemasse auf den Schokoladenboden verteilen und in der Backofenmitte ca. 60 Minuten backen. Anschließend den Kuchen komplett abkühlen lassen.
5. Für die Soßen die Kuvertüre und Schokoladen hacken und zur Seite stellen.
6. Für die dunkle Schokosoße die gehackte Kuvertüre, Sahne, Butter und Zucker in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend de Kakao unterrühren.
7. Für die helle Schokosoße die Sahne erhitzen und die gehackte Vollmilch-Schokolade darin schmelzen lassen.
8. Für die weiße Schokosoße Sahne und Milch erhitzen und die gehackte weiße Schokolade darin schmelzen lassen, ab und zu umrühren.
9. Zuerst die weiße, danach die helle und abschließend die dunkle Schokosauce auf dem Kuchen verteilen und nach Wunsch marmorieren oder ein Muster einarbeiten.
10. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.