



Schoko-Kaffee-Cheesecake

Käsekuchen-Liebhaber werden sich über diese Variante sehr freuen: Kaffee Schoko Cheesecake! Es gibt viele Cheesecake Variationen, diese hier ist Wachmacher und Gaumenschmaus zugleich.

Anleitung

1. Für den Teig alle Zutaten zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten und kurz im Kühlschrank kaltstellen.
2. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig am Boden der Springform festdrücken.
3. Für die Füllung alle Zutaten glattrühren und auf den Kuchenboden geben.
4. Den Cheesecake im vorgeheizten Backofen bei 165 °C Heißluft für rund eine Stunde backen und vollständig auskühlen lassen.
5. Schokolade und Butter schmelzen und auf dem ausgekühlten Cheesecake verteilen. Mit gehackten Kaffeebohnen garniert servieren.

Tipp: Dazu einen Cappuccino mit cremigem Milchschaum servieren.



Ein Rezept von cookingcatrin.at

Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

150 g Mehl

90 g **Premium Teebutter (kalt)**

50 g Zucker

1 Ei (Größe M)

1 Schuss Wasser

Für die Füllung

750 g **Premium Topfen 20 %**

250 g **Premium Frischkäse Natur**

2 EL Staubzucker

4 Eier (Größe L)

2 geh. TL Mehl

2 Espresso

Für das Topping

150 g Milkschokolade

50 g **Premium Teebutter**

1 Espresso

50 g Kaffeebohnen gehackt

SalzburgMilch

