



CHEESECAKE BITES IM VALENTINSTAGSHERZ / GESCHENK MIT ÜBERRASCHUNG



Mit diesem wunderschönen Ruby-Schokoladenherz mit leckeren Cheesecake Bites gefüllt habt ihr das perfekte Geschenk zum Valentinstag. Selbstgemachte Geschenke sind einfach am schönsten, ihr könnt in dem Herz schöne Botschaften oder auch Geschenke verstecken. Es ist auch ein super Geburtstagsgeschenk. Für die Füllung eignen sich die Cheesecakebites, aber auch Pralinen, Süßigkeiten wie z.B. Hitschies oder andere Leckereien. Die Schokoladensorte für das Herz könnt ihr nach Geschmack und Belieben variieren und auch bei der Dekoration des Herzes sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
50 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
4.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 25 cm

Breite: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

MÜRBETEIG

Schneide die Butter in grobe Stücke und verknete sie kurz mit dem Zucker. Füge die restlichen Zutaten hinzu und verknete alles zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Gib den Teig in den Backrahmen und drücke ihn zu einem gleichmäßigen Boden fest. Achte darauf, dass der Teig am Rand gut abschließt. Stich den Boden mit einer Gabel oder einer gezackten Teigkarte mehrmals ein. Stelle den Boden zur Seite.

FRUCHTFÜLLUNG

Gib die Beeren in einen Topf, zerdrücke sie mit dem Whacker und lasse die Masse aufkochen. Koche die Fruchtfüllung bei mittlerer Hitze unter Rühren ein, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Streiche die Füllung nach Belieben durch ein Sieb und lasse sie abkühlen.

KÄSEKUCHENMASSE

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt etwa 3 Minuten und füge nach und nach die Eier hinzu – rühre dabei jedes Ei etwa 30 Sekunden ein. Gib nun den Zitronensaft, den Quark, den Schmand, die Sahne und die Stärke hinzu und verrühre die Masse klümpchenfrei.

KÄSEKUCHEN BACKEN

Fülle die Hälfte der Käsekuchenmasse in den Backrahmen und verteile die Fruchtfüllung vorsichtig darüber. Marmoriere die Masse mit einem Kuchentester oder Schaschlikspieß. Gib dann die restliche Käsekuchenmasse vorsichtig darüber und streiche sie glatt. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen für etwa 50 Minuten. Schalte den Ofen aus, lasse den Kuchen etwa 30 Minuten darin abkühlen und nimm ihn dann erst heraus. Lasse ihn abgedeckt komplett abkühlen und stelle ihn dann für mindestens 3 Stunden in den Gefrierschrank.

MÜRBETEIG:

- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **160 g** Butter (kalt)
- ☐ **240 g** Mehl
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 Ei**

FRUCHTFÜLLUNG:

- ☐ **200 g** gemischte Beeren (TK)

KÄSEKUCHENMASSE:

- ☐ **125 g** Butter (weich)
- ☐ **170 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **4 Eier**
- ☐ **1 EL** Zitrone (Saft)
- ☐ **500 g** Quark (Magerstufe)
- ☐ **200 g** Schmand
- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **40 g** Speisestärke

SCHOKOLADENHERZ:

- ☐ **600 g** Ruby Kuvertüre

ÜBERZUG CHEESECAKE BITES:



CHEESECAKE BITES IM VALENTINSTAGSHERZ / GESCHENK MIT ÜBERRASCHUNG

SCHOKOLADENHERZ



300 g weiße
Kuvertüre

Temperiere die Kuvertüre mit der Impfmethode. Schmilz dafür etwa zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte ob die Kuvertüre richtig temperiert ist. Fülle die Kuvertüre in die Silikonform und verstreiche sie. Gieße die überschüssige Kuvertüre ab und streiche den Rand mit einer Teigkarte oder Streichpalette glatt. Du kannst auch in zwei dünnen Schichten arbeiten und zwischendurch kühlen. Stelle das Herz dann für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank, bis die Kuvertüre ausgehärtet ist.

CHEESECAKE BITES

Löse den Käsekuchen aus der Form heraus, entferne die Backfolie, schneide nach Belieben den Rand weg und schneide den Kuchen dann in gleichmäßige, pralinengroße Stücke, markiere sie zum Beispiel mit dem Torteneinteiler, damit sie gleichmäßig groß werden. Temperiere die Kuvertüre wie beim Schokoladenherz mit der Impfmethode und fülle sie in ein Gefäß, in welches die Käsekuchenstücke gut hineinpassen. Gib nun die einzelnen Cheesecake Bites in die Kuvertüre, hebe sie mit einer Gabel heraus, lasse sie kurz abtropfen und setze sie auf eine Backfolie.



Tipp: Du kannst die Cheesecake Bites und das Schokoladenherz nach Belieben dekorieren, eine weitere Kuvertüresorte, gefriergetrocknete Himbeeren, Amaranth, Streudekor oder auch gehackte Nüsse eignen sich dafür perfekt.

ANRICHTEN

Lege die Cheesecake Bites und alles, was du noch verstecken und verschenken möchtest in die Mitte einer Tortenplatte und lege das Schokoladenherz vorsichtig darüber. Richte die Platte nach Belieben mit Beeren oder Rosenblättern an. Viel Spaß beim Nachmachen und Verschenken, eure Sally!



Tipp: Nach dem Überziehen können die Cheesecake Bites direkt gegessen werden oder aber auch im Kühlschrank bis zu 3-4 Tage aufbewahrt werden.

Tipp: Es wird Kuvertüre übrigbleiben, da einiges wieder abtropft. Daraus kannst du Schoko-Lollis, Rocky Roads oder Choco Crispies zubereiten.