PEANUTBUTTER CHOCOLATE CHEESECAKE / ERDNUSSBUTTER-SCHOKOLADEN-KÄSEKUCHEN

In diesem Video backe ich diesen unglaublich cremigen, schokoladigen Erdnussbutter-Käsekuchen mit Schokoladenglasur. Der Peanutbutter Chocolate Cheesecake ist besonders in den USA sehr beliebt, schmeckt mir persönlich oft aber zu schwer. Mein Kuchen ist allerdings sehr cremig und lecker und gleichzeitig nicht zu schwer. Selbst ich kann davon ein gutes Stück essen und hätte gerne ein zweites. Nicht zu süß, nicht zu schwer und dennoch voller Geschmack. Genieße den Kuchen kühlschrankkalt oder zimmerwarm – beides ist sehr lecker. Du kannst den Kuchen auch hervorragend am Tag zuvor vorbereiten.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
30 Minuten	**90 Minuten**	**160 °C O/U**	**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 160°C O/U vor. Stelle einen Backring auf 24 cm Durchmesser ein und setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Blech.

KEKSBODEN

Schmilz die Butter in einer großen Emaille-Schüssel oder einem Topf bei mittlerer Hitze. Schalte den Herd aus und schmilz die Schokolade in der warmen Butter. Zerkleinere die Nüsse und Kekse. Verrühre sie mit der Butter-Schokolade. Fülle die Keksmischung in den Backring ein und drücke sie mit den Händen, einer Burgerpresse oder einem Glas flach. Backe den Keksboden 15 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen.

ERDNUSS-KÄSECREME

Verrühre den Frischkäse mit der Sahne und den übrigen Zutaten. Rühre hierbei aber nur auf niedriger Stufe, damit die Masse cremig, aber nicht luftig geschlagen wird. Fülle die Käsecreme nun in die Backform, streiche sie glatt und backe den Kuchen für 15 Minuten bei 160°C O/U. Stelle die Hitze dann auf 130°C O/U herunter und backe ihn für weitere 45-60 Minuten. Der Kuchen darf nach dem Backen noch „weich und wabbelig" aussehen. Lasse ihn dann etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur und danach 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen.

SCHOKOLADENGUSS

Lasse die Sahne in einem Topf aufkochen. Ziehe sie vom Herd herunter und rühre die Schokolade ein, bis sie geschmolzen ist.

DEKORATION

Setze den Cheesecake mit der Backfolie auf einen Tortenständer. Ziehe die Backfolie darunter weg – dafür klappe ich die Folie nach unten und rolle sie darunter weg. Entferne den Backring mit einem Backformmesser. Gieße die Schokoladensoße in die Mitte des Kuchens und verstreiche sie. Hacke die Erdnüsse grob und verteile sie mit den Schokoladendrops und Kakaonibs über der Torte. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KEKSBODEN:

- [ ] **100 g** Butter
- [ ] **50 g** Zartbitterschokolade
- [ ] **50 g** Erdnüsse (gesalzen)
- [ ] **250 g** Kekse (Vollkorn)

ERDNUSS-KÄSECREME:

- [ ] **700 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- [ ] **100 g** Sahne
- [ ] **250 g** Erdnussbutter (cremig)
- [ ] **150 g** Zucker
- [ ] **5** Eier

SCHOKOLADENGUSS:

- [ ] **100 g** Sahne
- [ ] **200 g** Zartbitterschokolade

DEKORATION:

- [ ] **50 g** Erdnüsse (gesalzen)
- [ ] **30 g** Schokoladentropfen (Karamell)
- [ ] **1 EL** Kakaonibs