

# SCHOKOLADEN KÄSEKUCHEN MIT SCHOKOLADENGUSS



Leichter Käsekuchen mit feinem Mürbeteig, einer Schokoladen- und Zitronencreme, Himbeeren und einem Schokoladenguss.



Zubereitungszeit  
**60 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**75 Minuten**



Kühlzeit  
**4 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

## MÜRBETEIG

Verknete den Zucker mit der kalten Butter und knete nun das Mehl, Salz, Vanilleextrakt und Ei ein. Stelle den Teig abgedeckt für 30-60 Minuten kühl.

Stelle einen Backring auf 26 cm Ø ein. Forme aus dem Teig lange Rollen und drücke diese als 4-5 cm hohen Rand an den Backring. Der Rest wird als Boden in die Backform gedrückt. Stich den Teig mehrmals mit einer Gabel ein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 15 Minuten vor.

## FÜLLUNG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker in 2-3 Minuten cremig. Rühre nun den Quark, Frischkäse, die Stärke, das Vanilleextrakt und die Eier ein. Verrühre das Kakaopulver mit der Hälfte des Schmands. Verrühre die Kakaoschmandmasse mit 1/3 der Käsecreme. Rühre das restliche Schmand und den Zitronenabrieb in die helle Creme ein.

Verteile nun die Schokoladencreme auf dem Teigboden. Verteile die gefrorenen Himbeeren darüber und bedecke sie mit der hellen Creme. Backe den Kuchen im Ofen bei 160 °C O/U für weitere 60 Minuten.

Lasse ihn danach bei offener Ofentür 1 Stunde abkühlen. Lass den Käsekuchen nun komplett erkalten. Ich stelle ihn dann immer gerne noch für 1 Stunde in den Kühlschrank. Nimm den Kuchen aus der Backform heraus.

## GANACHE

Koche die Sahne auf und füge das Kokosöl hinzu. Nimm die Sahne vom Herd herunter und rühre die Kuvertüre ein.

Lasse die Ganache lauwarm abkühlen. Gieße sie über den abgekühlten Kuchen und lasse die Ganache im Kühlschrank 1 Stunde festwerden.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

## MÜRBETEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl (Weizen oder Dinkel)
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1** Ei

## FÜLLUNG:

- 125 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 300 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 40 g** Speisestärke
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 5** Eier
- 40 g** Kakao
- 200 g** Schmand
- 1** Zitrone (Abrieb, unbehandelt)
- 200 g** Himbeeren (TK)

## GANACHE:

- 50 g** Sahne
- 2 EL** Kokosöl
- 150 g** Zartbitterkuvertüre