

DOUBLE CHOCOLATE-CHEESECAKE



Hallo meine Lieben,

entschuldigt bitte, dass es nun so lange gedauert hat mit dem Rezept. Ich bin gerade mitten in der Prüfungsphase und habe deshalb nur sehr wenig Zeit.. leider.. aber auch das ist bald geschafft und dann gibt es wieder regelmäßig Videos und regelmäßig die passenden Blogbeiträge.

Hier also das verbesserte Rezept für den Double-Chocolate-Cheesecake, den ich übrigens total lecker finde... Nach der Anlaufschwierigkeit mit der Karamellschicht, habe ich mich ja dennoch dazu entschlossen, euch das Video hochzuladen. Ich mag es absolut nicht, wenn in diesen Heften und Zeitschriften Torten abgebildet werden, die niemals so aussehen können, wenn man sich zu 100% an das Rezept hält.. In Zukunft vertraue ich wieder meinem Instinkt oder probiere noch mehr Zeitschriftenrezepte für euch aus:)

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 18 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Die Zubereitung entnehmt ihr bitte dem Video.

BRÖSELBODEN:

- 50 g** Butter
- 115 g** Erdnusskekse oder andere Kekse

FÜLLUNG:

- 530 g** Frischkäse
- 2** Eier
- 130 g** Zucker
- 25 g** Kakao
- 130 g** Sahne

KARAMELL:

- 80 g** Zucker
- 15 g** Butter
- 100 g** Sahne

GANACHE:

- 70 g** Sahne
- 70 g** Zartbitterschokolade