

SCHOKOLADENKÄSEKUCHEN MIT BAISER / CHOCOLATE CHEESECAKE / TRUMP CAKE



Crunch-Keks-Boden mit einer hellen und dunklen Käsekuchenmasse, die mit Orangen verfeinert ist. In der Füllung sind Mandarinen vorhanden. Eine leichte Baisermasse toppt den Käsekuchen!



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
80 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BODEN

Zerkleinere die Kekse fein mit einem Mixer. Schmelz die Butter und verrühre sie mit den Keksbröseln und den Mandeln. Verteile die Keksmischung in einem Backring mit 24 cm Ø und drücke sie glatt. Stell den Boden für 30 Minuten kühl.

BODEN:

- ☐ **150 g** Butter
- ☐ **200 g** Kekse
- ☐ **50 g** Mandeln (gehackt)

KÄSEKUCHENMASSE

Verrühre die Eigelbe mit Magerquark, Frischkäse, Zucker, Stärke, Vanilleextrakt, dem Orangenschalenabrieb, Orangensaft und Sonnenblumenöl, ohne dabei Luft einzuschlagen, bei geringer Stufe mit dem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine oder auch einem Schneebesen. Stell 4-5 EL Milch zur Seite und verrühre die restliche Milch mit der Käsekuchenmasse. Verteile die Hälfte der Masse auf dem abgekühlten Tortenboden. Verrühre die 4-5 EL Milch mit dem Kakaopulver und rühre die restliche Käsekuchenmasse ein. Verteile die abgetropften Mandarinen auf der hellen Masse und gieße vorsichtig die Schokoladenmasse darüber.

KÄSEKUCHENMASSE:

- ☐ **3** Eigelbe
- ☐ **500 g** Quark (Magerstufe)
- ☐ **200 g** Doppelrahmfrischkäse
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **50 g** Speisestärke
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1** Orange (unbehandelt, Abrieb)
- ☐ **3 EL** Orangensaft
- ☐ **120 g** Sonnenblumenöl
- ☐ **500 ml** Milch
- ☐ **2 EL** Kakao
- ☐ **1** Dose Mandarinen

Backe den Käsekuchen bei 170 °C O/U für 60 Minuten.

BAISER

Schlag das Eiweiß mit der Prise Salz steif. Füge den Zucker hinzu und rühre 3-4 Minuten weiter. Verteile den Baiser über dem Käsekuchen und lass dabei einen etwa 1 cm breiten Rand zur Backform. Backe den Kuchen etwa 15-20 Minuten weiter. Lass ihn danach komplett abkühlen und stelle ihn für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Entferne die Backform mit einem Backformmesser und serviere den Kuchen kalt.

BAISER:

- ☐ **3** Eiweiße
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **150 g** Zucker

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!