

NUTELLA CHEESECAKE / SCHOKOLADEN KÄSEKUCHEN



Der Nutella Cheesecake ist der perfekte Kuchen für alle Schokoladen- und Nutella-Fans. Dieser Käsekuchen durfte in meiner Sammlung einfach nicht fehlen und ist Schokolade pur. Den Keksboden habe ich mit Kakao verfeinert, hier könnt ihr aber auch gerne andere Kekse verwenden oder den Kakao weglassen. Die Zubereitung dauert nicht lang und dann muss der Kuchen nur noch etwas länger in den Ofen. Achtet darauf, dass die Zutaten der Käsekuchenmasse bei der Zubereitung zimmerwarm sind, so wird die Masse schön gleichmäßig und reißt beim Backen nicht ein.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
85 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U



Kühlzeit
40 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 160 °C O/U vor und setze einen Tortenring in einen mit Dauerbackfolie belegten Springformboden.

SCHOKOLADENBODEN

Zerkleinere die Kekse in einem Mixer, mit dem Whacker oder den Händen. Schmilz die Butter und vermenge sie gemeinsam mit den Keksbröseln und dem Kakao zu einer gleichmäßigen Masse. Gib die Masse in den Tortenring und drücke sie mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest.

SCHOKOLADENCREME

Achte darauf, dass alle Zutaten für die Creme zimmerwarm sind. Verrühre den Frischkäse mit der Nuss Nougat Creme auf niedriger Stufe cremig. Gib Zucker, Kakao und Vanilleextrakt dazu und rühre alles kurz ein. Füge die Eier einzeln hinzu und rühre jedes etwa 30 Sekunden ein. Fülle die Creme auf den Boden und klopfe die Form dann vorsichtig auf die Arbeitsfläche, um Luftbläschen zu entfernen.

KÄSEKUCHEN BACKEN

Gib den Kuchen dann in den vorgeheizten Ofen und backe ihn für etwa 15 Minuten. Stelle dann die Temperatur auf 130 °C und backen den Kuchen weitere 70 Minuten. Stelle den Ofen aus und lasse den Kuchen im Ofen etwa 30 Minuten abkühlen. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn vollständig abkühlen.

GANACHE

Koche die Sahne auf und nimm sie dann vom Herd. Rühre die Kuvertüre ein, bis sie geschmolzen ist. Gieße die Ganache auf den Kuchen und verstreiche sie etwas. Stelle den Kuchen nach Belieben noch für etwa 10 Minuten in den Kühlschrank.

SERVIEREN

Löse den Kuchen aus der Backform und setze ihn auf eine Servierplatte. Erwärme die Nuss Nougat Creme und serviere sie als Sauce zum Kuchen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

SCHOKOLADENBODEN:

- 200 g** Butterkekse
- 120 g** Butter
- 30 g** Kakao

SCHOKOLADENCREME:

- 750 g** Frischkäse
- 300 g** Nuss-Nougat-Creme
- 50 g** Zucker
- 40 g** Kakao
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 5** Eier

GANACHE:

- 100 g** Sahne
- 200 g** Zartbitterkuvertüre

DRIZZLE:

- 50 g** Nuss-Nougat-Creme

NUTELLA CHEESECAKE / SCHOKOLADEN KÄSEKUCHEN

