



Chocoholics aufgepasst: cremige Zebra-Topfentorte mit Keksboden [+Verlosung von drei Schoko-Backbüchern „Wild auf Schokolade“*]

Description

BITTE. BACKT. DIESEN. KUCHEN. Er ist nicht nur schokohimmlisch-cremig (ein Schoko-Käsekuchen-Traum!), sondern sieht auch klasse aus. Und ist dennoch einfach gemacht. Das Rezept stammt aus [Wild auf Schokolade](#)* von Eveline Wild. Diese Torte fiel mir gleich auf, als ich mein neuestes Backbuch-Schätzchen durchblätterte. Und das Tollste ist, **dass ich drei Exemplare von „Wild auf Schokolade“ unter Euch verlosen darf**. Alle Chocoholics dürfen sich angesprochen fühlen – und das sind doch bestimmt einige, oder würdet Ihr sonst den Schokohimmel lesen? ? Die Teilnahmebedingungen stehen unten.



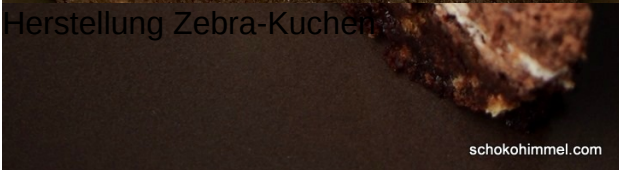
Zebra-Cheesecake



Zebra-Cheesecake mit Keksboden



Herstellung Zebra-Kuchen



Zebra-Topfentorte



Schönes Muster in der Topfentorte



Schoko-Cheesecake mit Keksboden
cremige Zebra-Topfentorte mit Keksboden

Recipe Type: Cheesecake, Käsekuchen, Kuchen

Author: Schokohimmel

... ein genial-cremiger Schoko-Cheesecake mit Keksboden

Ingredients

- für den Boden: 225 g fein zerbröselte Vollkorn-Butterkekse
- 55 g Kakaopulver (Back-Kakao)
- 40 g brauner Zucker
- 90 g flüssige Butter
- für die Füllung: 600 g Topfen (ich: 400 g Sahnequark und 200 g Halbfettquark)
- 300 g Mascarpone
- 240 g Zucker
- 5 Eier
- 180 g geschmolzene dunkle Schokolade (meine: 73 % Kakaoanteil)
- 60 g warme Milch
- Mark einer Vanilleschote oder gemahlene Vanille nach Geschmack

Instructions

1. Für den Keksboden: Die zerbröselten Kekse mit Kakaopulver und braunem Zucker mischen. Mit der flüssigen Butter vermengen und in eine Springform drücken (ich habe die Springform am Boden mit Backpapier ausgelegt). Das geht mit einem Löffelrücken ganz gut. Bei 170° 10 Minuten lang backen, dann den Boden herausnehmen und auskühlen lassen. In dieser Zeit die Füllung zubereiten.
2. Für die Füllung: Quark/Topfen, Mascarpone, Vanille und Zucker mit dem Handmixer verrühren. Die Eier nacheinander zugeben und nicht zu lange mixen.
3. Die geschmolzene Schokolade mit der warmen Milch zu einer glatten Masse verrühren. Die helle Quarkmasse halbieren und in eine Hälfte die Schoko-Milch-Mischung einrühren.
4. Nun kommt's zum Zebra-Muster: Die beiden Massen nun abwechselnd in die Mitte der Springform füllen, bis alles aufgebraucht ist. Auf den Bildern könnt Ihr das Prinzip erkennen. Zu der speziellen Schichtung kommt es deswegen, weil die folgende Masse die vorherige immer etwas verdrängt.
5. Die Backzeit beträgt bei 160° ca. 50-60 Minuten. Bei mir hat es länger dauert; jeder Ofen ist anders. Die helle Masse sollte ganz leicht Farbe angenommen haben. Wenn es noch ein bisschen wackelt, ist das okay; der Kuchen wird fester, wenn er abkühlt.
6. Sobald die Topfentorte ausgekühlt ist, lagert Ihr sie bis zum Verzehr bitte im Kühlschrank. Das braucht so ein Käsekuchen einfach! ?

Serving size: 26 cm-Springform

Uuuuund? Das ist ein Kuchen, der so verdammt lecker ist, dass ich ihn mir als Henkersmahlzeit vorstellen könnte. Also, hoffen wir mal nicht, dass es jemals so weit kommen sollte ? , aber das verdeutlicht Euch vielleicht, wie genial-köstlich die Topfentorte ist. Wenn Ihr auf höchste Cremigkeit und feinsten Schokogeschmack steht. Und wer tut das nicht? Und dazu der knusprige Kakao-Keksboden und die etwas andere Marmorierung... hach (kann man sich in Kuchen verlieben? Ich glaube schon!))! Naja, und mächtig ist der Cheesecake natürlich auch – aber das konntet Ihr Euch beider Zutatenliste ja vielleicht denken ? .

Lasst es Euch schmecken und genießt das goldene Herbstwetter!

Drei von Euch haben jetzt die Gelegenheit, das schöne Schoko-Backbuch zu gewinnen. Als kleines Dankeschön für Eure tolle Schokohimmel-Unterstützung. Bei [Facebook](#) gibt's mittlerweile über 4.500 Däumchen – darüber und über all Eure Kommentare, Anregungen und Bilder freue ich mich immer wie Bolle ? .

Verlosung „Wild auf Schokolade“*

Dieses Buch ist etwas für alle Schokofans! Ich freue mich sehr, dass ich drei Exemplare verlosen darf. Es sind neue, ausgefallene, kreative Rezepte. Natürlich findet Ihr auch Klassiker in „Wild auf Schokolade“; aber insgesamt sind viele Anleitungen wirklich mal „etwas anderes“. Die Kreationen reichen von einfach bis komplizierter; ich würde es eher etwas fortgeschritteneren Hobbybäckern empfehlen. Die Kapitel (nach einem Vorwort zur Geschichte der Schokolade, zu Schokoladenherstellung und Kakaosorten, Verarbeitung von Schokolade, Backzubehör...):

- Schokolade heiß – kalt (z.B. Tobleroneparfait mit Maracuja)
- Desserts (z.B. Weißer Schokoladen-Zitronen-Igel)
- Torten (z.B. Black & White Schokoladenmousse-Orangentorte)
- Kuchen und Tartes (z.B. Birnen-Schokoladen-Tarte)
- Knusprige Kleinigkeiten (z.B. Schokoladensalami)
- Deko-Ideen und Arbeitstechniken (inkl. Glossar)



Cover Wild auf Schokolade

Eine weitere Besonderheit: Zu manchen Rezepten gibt es QR-Codes, die zu verlinkten Youtube-Videos führen. In diesen Anleitungsvideos könnt Ihr Euch z.B. ansehen, wie man Schokoladenfächer, -spiralen oder -bäumchen herstellt, Gelatine auflöst oder Sachertorte glasiert. Ein toller Service! Und die wunderbaren Fotografien von Stefan Eder lassen einem dann erst recht das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Auf einen Blick:

„[Wild auf Schokolade](#)“, Autorin: Eveline Wild, Erscheinungsdatum: August 2015, ISBN: 978-3-85431-711-1, Seiten: 208, Einband: Hardcover, Format: 19,0 x 24,5 cm, Preis: 24,90€

Teilnahmebedingungen:

- Hinterlass' einfach bis Sonntag, den 11.10.2015 (18.00 Uhr) einen Kommentar unter diesem Beitrag. Als Schoko-Junkie möchte ich von dir wissen: **Welche Schokolade isst du am liebsten – und wie? Pur? Als Kakao? Im Kuchen? Als Dessert? Und welches Rezept mit Schokolade möchtest du unbedingt mal ausprobieren?** Ich bin gespannt auf die Antworten!
- Die Auslosung der drei Gewinner findet am Sonntagabend (11.10.) statt. Im Gewinnfall wirst du von mir per E-Mail benachrichtigt.
- Damit ich dich benachrichtigen kann, brauche ich deine E-Mail-Adresse. Denk bitte daran, wenn du kommentierst.
- Wenn ich dich benachrichtigt habe, brauche ich deine Adresse. Die Adresse der Gewinner gebe ich an den Verlag weiter, damit du dein Buch schnell und unkompliziert zugeschickt bekommst.
- Der Gewinn kann nicht in bar ausgezahlt werden.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ich wünsche Euch viel Glück und drücke die Daumen!

*Die Backbücher wurden mir vom [pichler verlag](#) zur Verlosung unter meinen Lesern unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank dafür!

Category

1. Blog-Events und Verlosungen
2. Cheesecake
3. Kuchen
4. Schokolade

Tags

1. Backbuch
2. Butterkeks
3. Cheesecake
4. Kakao
5. Käsekuchen
6. Keksboden

7. Mascarpone
8. Quark
9. Schokolade
10. Springform
11. Topfen
12. Torte
13. Verlosung

Date Created

3. Oktober 2015

Author

schokohimmel

default watermark