



## Für Süßschnabel: weißer Schoko-Cheesecake

### Description

Bei mir ist gerade einiges los. Ich werde die Stadt und den Job wechseln, Liebgewonnenes hinter mir lassen und neue Wege gehen. Glaubt mir, da kann ein wenig Nervennahrung in Form eines Schoko-Cheesecakes nicht schaden. Deswegen habe ich euch dieses Rezept mit weißer Schokolade und Keksboden mitgebracht, bevor es in den nächsten Wochen hier im Schokohimmel etwas ruhiger wird. Denn in den kommenden Tagen ist erst mal Kisten auspacken und herumrädeln angesagt – wie das halt so ist, wenn man umzieht... ?



Käsekuchen



Cheesecake mit Keksboden



weiÄŸer Schoko-Cheesecake



schokohimmel.com

default watermark



schokohimmel.com

Cheesecake mit Keksboden  
[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

## FÄ¼r SÄ½ÄÿschnÄbel: weiÄer Schoko-Cheesecake

... Cheesecake fÄ¼r den sÄ½Äÿen Zahn

Hier geht's um: Cheesecake

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- fÄ¼r den Boden: 100 g Butterkekse
- 50 g Butter
- fÄ¼r die FÄ¼llung: 50 g weiÄe Schokolade + mehr zur Verzierung
- 200 g DoppelrahmfrischkÄse
- 175 g CrÄme fraÄche
- 50 g Zucker
- 1 groÄes Ei oder kleines 1 Ei und 1 Eigelb

### So wird's gemacht

1. FÄ¼r den Boden die Kekse in einen Gefriebeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbrÄseln. Die Butter schmelzen und mit den KeksbrÄseln verkneten.
2. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die BrÄselmasse daraufgeben und mit einem LÄffel fest andrÄ¼cken. Den Boden ca. 15 Minuten in den KÄ¼hschrank stellen.
3. Den Ofen auf 180Ä vorheizen.
4. FÄ¼r die FÄ¼llung 50 g weiÄe Schoki fein hacken, FrischkÄse, CrÄme fraÄche, Zucker und Ei und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verrÄ¼hren (Schneebeesen reicht), dann die gehackte Schokolade unterziehen.
5. Die Masse in eine Springform fÄ¼llen und glattstreichen.
6. Den Kuchen ca. 50-60 Minuten backen. Sollte er zu dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken.
7. Aus dem Ofen nehmen und in der Form vollstÄndig auskÄ¼hlen lassen. Vorsichtig lÄsen und mindestens vier Stunden in den KÄ¼hschrank stellen. Danach nach Belieben mit ein wenig geschmolzener, weiÄer Schokolade verzieren.

Der Kuchen ist sehr, sehr sÄ½Äÿ – sagt nicht, ich hÄtte euch nicht gewarnt! Ö€ Aber wie gesagt, es gibt Situationen im Leben, da braucht man so etwas. Ein bisschen schade fand ich, dass die Cheesecake-Creme nicht soooo cremig war, wie ich gehofft hÄtte. Sie hatte eine ganz leicht wÄssrige Konsistenz, was ich mir bei den Zutaten kaum vorstellen konnte. Vielleicht habe ich auch

einfach irgendwo falsch gerÄ¼hrt ?.Ä Einen Versuch ist der weiÄÿe Schoko-Cheesecake auf jeden Fall wert. Oder ihr macht einen der gefÄ¼hlt drei Trillionen Cheesecake-Varianten hier aus dem Schokohimmel.

Lasst es euch gutgehen und bis bald!

### **Category**

1. Allgemein
2. Cheesecake
3. Kuchen

### **Tags**

1. Butterkeks
2. Cheesecake
3. CrÄme fraÄche
4. DoppelrahmfrischkÄse
5. Keksboden
6. Schokolade
7. weiÄÿe Schokolade

### **Date Created**

29. April 2018

### **Author**

schokohimmel

default watermark