



Große Schoko-Liebe: Triple Chocolate Cheesecake [mindestens]

Description

Es ist mal wieder Zeit für einen Cheesecake! Diesmal, haltet euch fest, ist es ein Triple Chocolate Cheesecake: Schokokekse als Kuchenboden, Schokolade und Nuss-Nougat-Creme in der moussigen Füllung, Schokolade im Guss. Obendrauf: Kakaonibs. Deswegen ist das „Triple“ in der Überschrift wohl noch untertrieben, „Äh... hat jemand Schokolade gesagt?“

Zum Glück gibt es in meinem Umfeld nette Menschen, die meine Cheesecake- (und Schoko-)Liebe teilen. Das [Ursprungs-Rezept](#) (ich habe einen anderen Boden gemacht) habe ich bei der [lieben Anja](#) gefunden, die ich auch schon mehrfach in der realen Welt bei diversen Blogger-Events getroffen habe. Von daher wusste ich: Wenn das Rezept von ihr kommt, muss es schmecken! © Seid ihr bereit für die volle Schoko-Dröhnung?



das wird Schoko-Cheesecake



Risse im Cheesecake sind normal



leider geil: Chocolate Cheesecake



Cheesecake mit

Keksboden



Triple-Chocolate-Cheesecake



[Rezept drucken](#)
5 from 1 vote

Triple Chocolate Cheesecake

... ein unfassbar cremig-schokoladiger Cheesecake

Hier geht's um: Cheesecake

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- Für den Boden:
- 115 g Schokokekse ich: dunkle Kakao-Schoko-Cookies mit Schokostückchen
- 50 g Butter
- Für die Füllung:
- 50 g dunkle Schokolade meine: 74 % Kakaogehalt
- 75 g Nuss-Nougat-Creme
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Ei
- Für den Guss:
- 50 g dunkle Schokolade meine: 74 % Kakaogehalt
- 50 g Zartbitterschokolade meine: 50 % Kakaogehalt (oder: Vollmilkschokolade)
- 100 ml Schlagsahne
- Topping nach Belieben ich: Kakaonibs

So wird's gemacht

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Für den Keksboden die Schoko-Cookies mit der Methode "Gefrierbeutel/Nudelholz" fein zerbröseln. Die Butter schmelzen und zu den Keksbröseln geben. Alles gut vermischen und dann in die Backform geben. Die Keks.Mischung mit einem Löffelchen gut andrücken.
3. Den Backofen auf 175° Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Für die Füllung die Schokolade in grobe Stücke brechen und schmelzen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle), dann abkühlen lassen.
5. In einer Rührschüssel die Nuss-Nougat-Creme mit dem Vanillezucker verrühren (Handmixer).
6. Den Frischkäse hinzufügen und alles gut vermischen.
7. Das Ei etwa 1 Minute lang unterrühren, danach die flüssige Schokolade einrühren.
8. Die Creme gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen, den Kuchen für ca. 35 bis 40 Minuten in den Ofen schieben.
9. Die Form herausnehmen und den Kuchen samt Form auf einem Kuchengitter auskühlen

lassen.

10. Für den Guss beide Schokosorten in grobe Stücke brechen.
11. Die Sahne in einem geeigneten Gefäß auf dem Herd einmal kurz aufkochen lassen, diese dann über die Schokostückchen gießen und alles zu einem glatten Guss verrühren (ich habe das mit einem kleinen Schneebesen gemacht).
12. Den Guss etwas abkühlen lassen und auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen. Topping nach Belieben darauf verstreuen, fertig!
13. Beziehungsweise: Ein wenig Geduld braucht ihr noch, denn ihr wisst ja: "Allow your Cheesecake to chill". Das gute Stück muss also am besten über Nacht gut abgedeckt in den Kühlschrank. Ich hab ihn bis zum Servieren in der Form gelassen. Dann lassen, in Stücke schneiden und genießen!

Schokohimmlische Randnotizen

- Ihr könnt das Rezept für eine normale 26 cm-Springform einfach verdoppeln. Die Backzeit müsste ähnlich sein.
- Beim Auskühlen können Risse in der Kuchen-Oberfläche entstehen. Einfach drüberatmen, und den Guss draufkippen.

Tja, nun... wie schmeckt das gute Stück bei den Zutaten wohl? Ö, Schokoladig, moussig und supercremig, das vor allem! Dazu kommen ein „crunchy“ Schokoboden und mein Lieblings-Topping in Form von knackigen, intensiven Kakaonibs. Wenn man mit diesem Triple Chocolate Cheesecake nicht im Schokohimmel landet, weiß ich auch nicht Ö. Bitte probiert ihn aus, wenn ihr Schokolade magt. Und Cheesecake. Und die Kombination aus beidem. Ihr werdet ihn, verdammt noch mal, lieben!

Wer lieber einen klassischen Cheesecake auf Keksboden mag, könnte den [New York Cheesecake](#) backen. Oder, für die Unentschlossenen zwischen Schoko und nicht-Schoko: die [Zebra-Topfentorte](#).

Lasst es euch gutgehen!

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Kakaonibs
4. Keksboden
5. Nuss-Nougat-Creme
6. Sahne

- 7. Schokokuchen
- 8. Schokolade
- 9. Schokoladenkuchen

Date Created

12. Februar 2020

Author

schokohimmel

default watermark