



Cremiger Double-Chocolate-Cheesecake [ab in den Schokohimmel]

Description

Ich habe in all den Jahren meines nicht mehr ganz so jungen Lebens öÿ, NIE verstanden, warum man freiwillig Kirschkuchen, Rhabarber-Crumble, Zwetschgendatschi oder anderes „leichtes“ Zeug wÄ¶hlt, wenn man stattdessen auch Cheesecake oder [Brownies](#) haben kÄ¶nnte. Je mehr Schokolade, je mehr Cremigkeit, je mehr Fudgyness, desto besser öÿ• – so meine bescheidene Meinung.

Deswegen gibt's heute auch einen ultraschokoladigen Double-Chocolate-Cheesecake fÄ¶r euch. Den ihr mit guten Menschen teilen kÄ¶nnt, die Dekadenz bei Kuchen genauso lieben wie ihr selbst öÿ¥²

Ab in den Schokohimmel? Hier entlang! Das einfache Grundrezept habe ich bei [BÄ¶renhunger](#) gefunden. Fotos sind rar, weil am Abend serviert wurde und groÄ¶er Schoko-Appetit herrschte öÿ~%o



Schoko-Cheesecake frisch aus dem Ofen



Default watermark



Double-Chocolate-Cheesecake



[Rezept drucken](#)

Cremiger Double-Chocolate-Cheesecake

Schoko-Cheesecake-Glück

Hier geht's um: Cheesecake, Kuchen

Hauptrolle: Cheesecake, Frischkäse, Keksboden, Schokolade

Portionen: 1 18-20 cm Springform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

für den Keksboden

- 150 g Kekse nach Geschmack; ich: Gewürzspekulatius
- 75 g Butter, geschmolzen

für die Cheesecake-Füllung

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g dunkle Schokolade, geschmolzen ich: 100 g mit 74 % Kakaogehalt, 100 g mit 50 % Kakaogehalt

zum Überziehen

- 50 ml Sahne
- 100 g dunkle Kuvertüre, grob gehackt

So wird's gemacht

1. Eine kleine Springform am Boden mit Backpapier ausgelegen. Den Backofen auf 150° Umluft vorheizen.

2. Für den Cheesecake-Boden zerbröckelt ihr die Kekse (Gefrierbeutel/Nudelholz) und mischt sie mit der flüssigen Butter. Die Bröckelmasse dann mit einem Löffel drücken in die Form drücken und diese bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Füllung: Eier und Zucker mit dem Handmixer schaumig schlagen. Frischkäse und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Die Masse dann in die Springform füllen und ca. 1 Stunde lang backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter in Ruhe auskühlen lassen.
4. Für die Glasur die Sahne vorsichtig in einem Topf auf dem Herd unter ständigem Rühren aufkochen und mit der grob gehackten Kuvertüre verrühren, bis diese sich aufgelöst hat. Den vollständig ausgekühlten Kuchen mit der Schoko-Glasur überziehen und am besten über Nacht stehen lassen, bevor ihr das Prachtstück anschneidet.

Schokohimmlische Randnotizen

Für meine Springform war es ein ganz kleines bisschen zu viel Füllung; ich musste ein bisschen ablöpfeln, weil es sonst übergelaufen wäre. Ungefähr haut es aber hin ö™,

Tja, nun... leider geil! Machen wir es kurz: Der Double-Chocolate-Cheesecake wird euch und andere Schokoholics SEHR glücklich machen. Allein der knackige, aromatische Keksboden und die supercremige Cheesecakefüllung können ja schon einiges. Abgerundet wird das Ganze noch durch die Glasur. Weil man eben nie genug Schokolade haben kann ö™

Wer lieber weiße Schokolade mag, versucht einfach mal den [White Chocolate Cheesecake](#). Habt ein schönes Wochenende und lasst es euch gutgehen!

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Keksboden
4. Schokokuchen
5. Schokolade
6. Schokoladenkuchen
7. Spekulatius
8. Springform

Date Created

14. Januar 2022

Author

schokohimmel