Cremiges Träumchen: Schoko-Cheesecake olé!

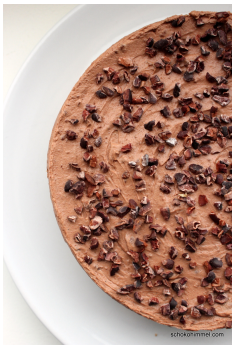
Description

Ein Schoko-Cheesecake mit Keksboden geht IMMER. Wer könnte purer, schokoladiger Cremigkeit schon widerstehen? Und wer wollte das auch? ? EBEN! Außerdem ist das Ganze fix und ohne Backofen zubereitet. Merkt euch das gute Stück also auch schon mal für den Sommer vor, wenn ihr keine Lust auf Backofenhitze habt ?

default watermark

Beim Rezept habe ich mich am White Chocolate Cheesecake orientiert und nur fröhlich ein paar Dinge ausgetauscht. Es ist halt das im Kuchen gelandet, was noch so im Kühlschrank herumstand und verbraucht werden wollte (Schmand, Karamell…). Und ich wollte diesmal dunkle und keine weiße Schokolade. Abwandlungen gehen also immer. Hauptsache, Schokolade spielt die Hauptrolle, nicht wahr? ?

Schokolade für alle



default watermark

Cheesecake, knusprig und cremig

default watermark

Kaffeetafel

schokoladiger Cheesecake mit Kakaonibs

kleiner Cheesecake no bake

default watermark

cremiger Schoko-Cheesecake

Schoko-Cheesecake mit Keksboden

Rezept drucken
5 from 1 vote

default watermark

Schoko-Cheesecake

... no bake-Cheesecake mit Keksboden

Hier geht's um: Cheesecake, Kuchen
Hauptrolle: Cheesecake, Keksboden, Schokolade
Autor: Schokohimmel

Zutaten

für den Boden

- 100 g Kekse eurer Wahl (ich: schnöde Butterkekse)
- 35 g Butter
- 15 g Zartbitter-Schokolade

für die Creme

- 100 g dunkle Schokolade (meine: 81 % Kakaogehalt)
- 50 g Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 g Zucker

- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 20 g Karamellsoße (ich: fertige Dessertsoße für Eis)

Topping

- nach Belieben (ich: Kakaonibs)

So wird's gemacht

1. Eine kleine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

für den Boden

1. Für den Keksboden die Kekse zermahlen (Gefriertüte/Nudelholz). Die Schokolade in grobe Stücke brechen und vorsichtig schmelzen (ich habe es in der Mikrowelle gemacht), ebenso die Butter.
2. Die flüssige Schokobutter mit den Keksbröseln vermengen und die Keksmasse auf dem Boden der Springform verteilen. Alles mit einem Löffelrücken gleichmäßig andrücken.

default watermark

für die Creme

1. Für die Cheesecake-Masse die dunkle Schoko in grobe Stücke brechen und gemeinsam mit dem Schmand vorsichtig schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
2. Die Mischung mit Vanillezucker, Zucker, Frischkäse und Karamellsoße verrühren (ein Schneebesen reicht). Ein paar Minuten stehen lassen, dann nochmals umrühren. So wird der Zucker in der Masse gut "aufgelöst".
3. Die cremige, dunkle Füllung auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und den Kuchen über Nacht in den Kühlschrank stellen. Allow your cheesecake to chill! ?
4. Vor dem Servieren nach Belieben verzieren, z.B. mit Karamellsoße, weiteren Keksbröseln, gehackter Schokolade oder eben Kakaonibs.

Schokohimmlische Randnotizen

- Für eine 26 cm-Springform alle Zutaten einfach verdoppeln.
- Und wie oben schon erwähnt: Probiert einfach nach Geschmack und Vorräten eure Lieblingszutaten aus. Macht einen anderen Keksboden, nehmt eine andere Schoko, zaubert ein

anderes Topping (oder auch gar keins). Ich würde behaupten: So richtig viel kann nicht schiefgehen ?

Cheesecake, Kuchen
Cheesecake, Keksboden, Schokolade

Was soll ich sagen, ihr kennt mich: Das ist einfach genau MEIN Kuchen ? Mit knusprigem Boden, ja; und der Rest ist einfach intensiver, cremiger Schokoladengenuss. Die Kakaonibs sorgen on top noch für einen weiteren köstlichen Kontrast. Cheesecake-Liebe!

Ihr könnt natürlich auch einen Nougat-Cheesecake machen, der garantiert ähnliche Glücksgefühle auslöst. Oder wie wäre es mit einem marmorierten Käsekuchen? Wie immer habt ihr die Qual der Wahl ? Lasst es euch schmecken und gutgehen!

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Karamell
4. Keksboden
5. no bake
6. Schmand
7. Schokolade

default watermark

Date Created
18. Januar 2023
Author
schokohimmel