

Schokoladen-Cheesecake

Zutaten für 22 cm Springform

Boden

60	g	Butter	Schmelzen.
90	g	Muscovadozucker, hell	
1	Beutel	Vanillezucker	
1		Ei, klein	Alle Zutaten schaumig rühren.
120	g	Mehl	
1½	EL	Kakaopulver	
¼	TL	Salz	
¼	TL	Backpulver	Mehl, Kakao, Salz und Backpulver gut vermischen und zur Buttermasse geben, gut verrühren.
30	g	Milkschokolade	
30	g	Schokolade, dunkel	Schokolade grob hacken und unter den Teig mischen.

Springform mit Backpapier auslegen, Masse darauf glatt streichen und auf der untersten Rill des vorgeheizten Ofens bei 160°C 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Füllung

200	g	Schokolade, dunkel	
200	g	Milkschokolade	Schokolade über dem Wasserbad schmelzen.
300	g	Frischkäse (z.B. Philadelphia)	
50	g	Zucker	
2	EL	Schokoladen-, od. Kaffee-likör od. Amaretto (je nach Gusto)	Frischkäse, Zucker und Likör zu einer cremigen Masse verrühren. Geschmolzene Schokolade unterheben.
3.5	dl	Rahm	Steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben.

Die Füllung auf dem Boden verteilen, glatt streichen und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Dekoration

			Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.
250	g	Himbeeren	Kuchen mit Himbeeren dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

