

Eierlikör Cheesecake

Zutaten für 26 cm Springform

200	g	Milchschokolade	Hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
200	g	Petit Beurre	Fein zerbröseln und die flüssige Schokolade darunter mischen.
			Springformboden mit Backpapier belegen, die Bröselmasse darauf verteilen und gut andrücken. Kalt stellen bis der Boden fest ist.
300	g	Schokolade, weiss	Hacken und über dem Wasserbad schmelzen.
75	g	Doppelrahm	
75	g	Crème fraîche	
500	g	Philadelphia Frischkäse	
1	Beutel	Vanillezucker	
150	g	Eierlikör	
60	g	Puderzucker	Rahm bis und mit Zucker mit der Küchenmaschine gut verrühren.
			Portionenweis die flüssige, weisse Schokolade dazu geben und weiter rühren bis alle Schokolade aufgebraucht ist.
6	Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser einweichen. In einer kleinen Pfanne mit etwas Wasser auflösen, nur warm werden lassen.
			Gelatine unter die Cheesecake-Masse rühren. Masse in die Form geben und glatt streichen.
			Cheesecake 5-6 Stunden kalt stellen.
Deko			
300	g	Erdbeeren	In Stücke schneiden und pürieren. 3 EL der Masse beiseite stellen.
80	g	Zucker	Beigeben und die Erdbeermasse aufkochen.
1	TL	Maizena	In der beiseite gestellten Erdbeermasse auflösen und zu den übrigen Erdbeeren geben, etwas köcheln lassen.
			Erdbeermasse durch ein Sieb passieren und in einen Spritzbeutel abfüllen. Auskühlen lassen.
			Mit der Masse Dekorelemente auf den Cheesecake spritzen.

