Rezept

Marmor-Cheesecake

Ein Rezept von Marmor-Cheesecake, am 28.04.2024

Zutaten

70 g	Butter
	Salz
3	Eier
500 g	Doppelrahmfrischkäse
2 EL	Mehl
2 EL	Rum (nach Belieben)
2 EL	Kaffeelikör (z. B. Kahlúa; ersatzweise Espresso)
250 g	harte Amaretti (ital. Mandelmakronen)
100 g	dunkle Schokolade (Kakaoanteil 60-70 %)
	Salz
100 g	Zucker
1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
1 EL	fein gemahlenes Kaffeepulver

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 22 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle die Butter in einem Töpfchen bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Die Amaretti zu Krümeln reiben, mit 1 Prise Salz und der Butter mischen. Die Krümelmasse mit den Fingern oder einem Löffel fest auf den Boden und an den Rand der Form pressen. Die Form für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Für die Fülle die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Den Frischkäse mit Zucker und Eigelben cremig rühren. Von der Creme etwa zwei Drittel abnehmen und mit Mehl, Vanillezucker und Rum verrühren. Das restliche Drittel mit der leicht abgekühlten Schokolade glatt rühren, Kaffeepulver und Likör unterrühren. Je eine Hälfte vom Eischnee unter den hellen und den dunklen Teig heben. Die Teige abwechselnd in den Teigboden füllen, dann vorsichtig mit einem Messer so vermischen, dass ein Marmormuster entsteht.

3. Den Kuchen im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 40-45 Min. backen, bis er zu bräunen beginnt, aber in der Mitte noch weich ist. Im geöffneten Ofen abkühlen lassen. Einige Stunden oder über Nacht kühl stellen, dann erst servieren.