

Rezept

# White Chocolate Banana Cheesecake

Ein Rezept von White Chocolate Banana Cheesecake, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für den Boden

**100 g** Vollkorn-Butterkekse

**50 g** Butter

### Für die Cheesecake-Masse

**100 g** weiße Schokolade

**150 g** weiche Butter

**200 g** Zucker

**4** Eier

**2** Bananen

**2 EL** Apfelsaft

**1 TL** Zitronensaft

**1 kg** Magerquark

**1 Päckchen** Vanillepuddingpulver

**100 g** Sahne

Optional: Karamellsauce zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 16 Stück (Springform mit 20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 16 g F, 10 g EW, 28 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter schmelzen. Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Mit der geschmolzenen Butter vermengen und auf den Boden einer eingefetteten Springform (Ø 20 cm) geben und andrücken. Form in den Kühlschrank stellen.
2. Die Schokolade fein reiben, für die Verzierung ein paar Späne grob hobeln.
3. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann nach und nach die Eier darunterschlagen. Bananen schälen, mit Apfelsaft und Zitronensaft pürieren. Fein geriebene Schokolade, Bananenpüree, abgetropften Quark und das Puddingpulver unterrühren.
4. Form aus dem Kühlschrank nehmen, mit der Masse füllen und in den Ofen (Mitte, Umluft 180 °C) schieben. Etwa 40 Minuten backen, bis daraus ein schön aufgegangener Käsekuchen mit einer goldgelben Oberfläche geworden ist. Ofen ausschalten, die Tür öffnen und den Kuchen im Ofen 15 Minuten ausdampfen lassen. Herausnehmen und in der Form völlig abkühlen lassen.
5. Zum Servieren den Kuchen aus der Form lösen, Sahne steif schlagen, auf dem Cheesecake verteilen und optional mit Karamellsauce garnieren.