

Rezept

Cheesecake ohne Mehl

Ein Rezept von Cheesecake ohne Mehl, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Boden

- | | |
|---------------------------|------------------|
| 2 Eier (M) | 50 g Zucker |
| 50 g gemahlene Haselnüsse | 1 TL Kakaopulver |
| 1 TL Speisestärke | |

Für den Belag

- | | |
|------------------------|----------------------------|
| 150 g weiße Schokolade | 100 g Crème fraîche |
| 1 Pck. Vanillezucker | 600 g Doppelrahmfrischkäse |
| 100 g Puderzucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (24 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 24 g F, 5 g EW, 24 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Die Eier mit Zucker in 5 Min. cremig aufschlagen. Die Haselnüsse mit Kakaopulver und Speisestärke mischen und locker unter die Eiercreme ziehen. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Den Boden mit einem Tortenring umschließen.
- Die Schokolade in Stücke brechen. Die Crème fraîche mit dem Vanillezucker in einem Topf erwärmen. Die Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen. Den Frischkäse mit Puderzucker glatt rühren. Abgekühlte Schokocreme unterrühren. Creme auf den Teigboden geben und glatt streichen. Cheesecake mindestens 6 Std. kalt stellen.