

Rezept

Chocolate Mousse Cheesecake mit Oreo-Keks

Ein Rezept von Chocolate Mousse Cheesecake mit Oreo-Keks, am 22.07.2024

Zutaten

Für den Boden

260 g Oreo Kekse (24 Stk.)

70 g geschmolzene Butter

Für die Creme

350 g zimmerwarmer Doppelrahmfrischkäse

125 g Zucker

2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

300 g saure Sahne

Für die Mousse

220 g Konditorsahne (35% Fett)

2 Eigelb

80 g Kuvertüre-Chips (z.B. Fix Zartbitter, Beutel von Dr. Oetker)

25 g Puderzucker

Für den Schokoguss

200 g Schlagsahne

160 g Zartbitterschokolade (z.B. Ritter Sport)

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

- 1.** Für den Boden Oreo-Kekse erst halbieren, dann portionsweise im elektrischen Zerkleinerer fein mahlen. Geschmolzene Butter untermischen, Brösel in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und andrücken. Form ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2.** Für die Creme Frischkäse und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes so lange glatt rühren, bis eine feine Creme entsteht. Eier und Vanillezucker zugeben und unterrühren. Saure Sahne hinzufügen und zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- 3.** Form aus dem Kühlschrank nehmen, Creme über den kalten Keksboden gießen und glatt streichen. Im heißen Ofen (160 Grad, unterste Schiene) ca. 60 Minuten backen. Form aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend in den Kühlschrank stellen und mindesten 4 Stunden durchkühlen lassen.
- 4.** Für die Mousse 110 g Konditorsahne im kleinen Topf erhitzen, nicht aufkochen. Eigelbe in eine kleine Schüssel füllen und mit 2 EL heißer Sahne glatt rühren. Eigelb-Sahne-Mischung unter die restliche Sahne rühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten köcheln lassen. Anschließend von der Herdplatte nehmen, Schoko-Chips zugeben und solange rühren eine gleichmäßige Masse entsteht. Anschließend den Puderzucker unterrühren.

5. Sahne-Schokomasse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Sahne-Schokomasse heben. Form aus dem Kühlschrank nehmen und Schokomousse darauf verteilen. In der Form wieder kalt stellen.

6. Für den Schokoguss Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre grob hacken, vorsichtig unter die Sahne heben und mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren. Guss auf dem Kuchen verteilen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

7. Cheesecake in 12 Stücke schneiden, dafür ein großes Messer mit glatter Klinge verwenden. Und zwischendurch immer wieder mit warmem Wasser abspülen, damit die Schichten beim Schneiden nicht zu sehr verwischen.