

Rezept

Latte-Macchiato-Cheesecake

Ein Rezept von Latte-Macchiato-Cheesecake, am 25.04.2024

Zutaten

FÜR DIE BODEN:

60 g Butter

180 g dunkle Doppelkekse

1 gehäufter TL Instant-Espressopulver

FÜR DEN BELAG:

100 g Espresso-Schokolade

4 Eier

120 g Puderzucker

500 g Mascarpone

500 g Magerquark

1 TL Vanillemark

1 gehäufter TL Instant-Espressopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Butter zerlassen. Die Kekse im Mixer fein zerbröseln, flüssige Butter und Espressopulver dazugeben und kurz durchmischen. Die Bröselmasse in der Form verteilen und andrücken. Im Ofen (unten) ca. 8 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Ofen nicht ausschalten.
2. Für den Belag die Schokolade grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und beiseitestellen. Die Eier mit dem Zucker ca. 5 Min. hellcremig aufschlagen, den Mascarpone esslöffelweise untermischen und Quark und Vanillemark unterrühren. Etwa ¼ l Creme abnehmen und mit dem Schneebesen unter die geschmolzene Schokolade rühren. Das Espressopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen und ebenfalls unterrühren.
3. Die übrige helle Creme auf den Boden geben und die dunkle Masse mit einem Esslöffel in Klecksen darauf verteilen. Einen Löffelstiel in Wellen durch beide Massen ziehen, sodass ein Marmorpattern entsteht. Den Cheesecake im Ofen (unten) ca. 10 Min. backen. Danach die Backofentemperatur auf 150° reduzieren und den Kuchen noch ca. 1 Std. 15 Min. backen. Anschließend im ausgeschalteten Ofen ca. 3 Std. abkühlen lassen, herausnehmen und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag den Cheesecake 1 - 2 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.