

Rezept

# Low-Carb-Cheesecake mit Schoko und Kokos

Ein Rezept von Low-Carb-Cheesecake mit Schoko und Kokos, am 23.04.2024

## Zutaten

### Für den Boden

125 g weiche Butter

2 EL Kakaopulver

1 Ei (M)

120 g Kokosmehl

20 g Kokosblütenzucker

### Für die Käsemasse

200 g Sahne

200 g Schmand

100 g Kokosblütenzucker

600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

4 Eier (M)

20 g Kokosmehl

### Für das Topping

40 g Bitterschokolade (mind. 85 % Kakaoanteil)

3 EL Kokoschips (ersatzweise Kokosraspel)

### Außerdem

Springform mit 26 cm Ø

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform mit 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal, 37 g F, 11 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Einen Bogen Backpapier auf den Boden der Springform legen und mit dem Rand einspannen. Den Springformrand mit 1 TL Butter fetten. Die übrigen Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Krümel auf dem Backpapier in der Form zu einem Boden verteilen und mit den Händen andrücken. Den Boden kalt stellen, bis die Käsemasse fertig ist.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und glatt verrühren. Zum Schluss die Schlagsahne mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Käsemasse auf den Boden gießen und den Cheesecake im heißen Ofen (unten) ca. 1 Std. 10 Min. backen, bis die Käsemasse vollständig gestockt ist.
3. Inzwischen die Schokolade mit dem Sparschäler in Späne hobeln oder klein hacken, dann mit den Kokoschips mischen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und in der Form vollständig erkalten lassen. Anschließend den Kuchen herauslösen, auf eine Kuchenplatte setzen und mit dem Topping bestreut servieren.