

Rezept

New York Chocolate Cheesecake

Ein Rezept von New York Chocolate Cheesecake, am 28.11.2023

Zutaten

200 g Amarettini (italienische Mandelkekse)	100 g Butter
200 g weiße Schokolade	100 g Crème double (ersatzweise Crème fraîche)
600 g Frischkäse	1 Päckchen Vanillezucker
100 g Puderzucker	50 g gekühlte weiße Schokolade
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 24 cm Ø (10 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter zerlassen und mit den Amarettinibröseln verrühren. Die Masse in der Backform verteilen und gut andrücken. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen.
2. Die Schokolade hacken und zusammen mit Crème double bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Frischkäse, Vanillezucker und Puderzucker glatt rühren. Die abgekühlte Schokoladencreme unterrühren. Auf dem Amarettiniboden verteilen, glatt streichen. Den Kuchen zugedeckt 6 Std. kühl stellen.
3. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen. Die Schokolade mit einem Messer in Späne hobeln und den Kuchen damit garnieren.