

Rezept

Schoko-Käsesahne

Ein Rezept von Schoko-Käsesahne, am 18.12.2025

Zutaten

4 Eier	350 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
3 EL Kakaopulver	300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	12 Blatt Gelatine
200 g Zartbitterschokolade	$\frac{1}{4}$ l Milch
500 g Quark	600 g Sahne
Puderzucker	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Die Eier mit 250 g Zucker schlagen. Öl und Saft dazugeben. Kakao, Mehl und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schokolade grob zerkleinern. Die Milch erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und in der Schokomilch auflösen. Quark und restlichen Zucker mischen und einige Löffel davon unter die Schokomilch rühren. Schokomilch unter den Quark rühren und im Kühlschrank stocken lassen.
3. Den Kuchen quer durchschneiden und einen Tortenring um den Boden stellen. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Auf den Kuchenboden geben und im Kühlschrank leicht fest werden lassen. Teigdeckel auflegen und den Kuchen 2 Std. durchkühlen. Mit Puderzucker bestäuben.