

Himbeer-Schokoladen-Cheesecake



Für den dunklen Kakao-Teig

Zutaten

- 200 g Mehl
- 90 g eiskalte Butter in Stückchen
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 80 g Backkakao

Zubereitung

Verkneten Sie alle Zutaten zu einem Teig. Wickeln Sie diesen in eine Frischhaltefolie und lassen Sie ihn eine halbe Stunde lang kühlen. Rollen Sie den Teig dünn aus und kühlen Sie die Form damit aus. Backen Sie den Kuchen 15 Minuten lang bei 180 Grad Umluft.

Für die Käsecreme

Zutaten

- 400 g Magerquark
- 300 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Vollrahm
- 20 g Speisestärke
- 40 g Backkakao
- 200 g frische Himbeeren

Zubereitung

Verrühren Sie den Quark, den Frischkäse, den Zucker, die Stärke und die Eier miteinander. Schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie drei Viertel davon unter. Vermischen Sie einen Viertel der Frischkäsemasse mit dem Kakao und heben Sie die restliche Sahne unter. Verteilen Sie die dunkle Frischkäsecreme auf den Tortenboden und drücken Sie die Himbeeren nebeneinander hinein. Anschliessend können Sie alles mit der hellen Frischkäsecreme bedecken und mit einem Holzstäbchen durchziehen. Backen Sie das Ganze eine Stunde lang bei 160 Grad Umluft und lassen Sie es bei geöffneter Ofentür und anschliessend auch im Kühlschrank gut abkühlen.

Für den Schokoladen-Guss

Zutaten

- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Sahne
- 20 g Kokosfett

Zubereitung

Hacken Sie die Zartbitterschokolade fein und lassen Sie sie mit der Sahne über Wasserdampf schmelzen. Geben Sie das Kokosfett dazu und rühren Sie ordentlich um, bis sich alles miteinander verbunden hat. Lassen Sie diesen Schokoguss etwas abkühlen und verteilen Sie ihn gleichmässig auf die Torte. Stellen Sie das Ganze nochmal eine halbe Stunde lang kalt. Garnieren Sie danach mit frischen Beeren.