

„Schoko-Käsekuchen ohne Backen“

Von wegen Zuhause ist es langweilig – ran an den Herd, denn Essen erfreut JEDEN! 😊



ZUTATEN:

FÜR DEN KEKSBODEN

125 g Butter

200 g Chocolate Chips

Für den Keksboden Butter in einem Topf zergehen lassen. Chocolate Chip Cookies in einen Gefrierbeutel mit Zip-Verschluss geben. Beutel schließen und mit einem Nudelholz darüberrollen, bis die Kekse klein gemahlen sind. Kekskrümel mit zerlassener Butter vermischen. Keksbuttermasse in eine **Springform (Ø 26 cm)** geben und mit einem Löffel glattstreichen (Keine Sorge, falls die Mischung etwas flüssig ist, sie wird beim Kühlen noch fest). Für 10 Minuten in die Gefriertruhe stellen oder für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

FÜR DIE SCHOKO-CREME

100 g Zartbitterschokolade

200 g Frischkäse

500 g Mascarpone

70 g Puderzucker

5 TL Kakaopulver

Für die Creme Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und auskühlen lassen, sodass die Schokolade noch flüssig ist. Frischkäse, Mascarpone und Puderzucker mit Kakaopulver verrühren. Schokolade unterheben, bis eine homogene Masse entsteht. Schoko-Creme in die Springform auf den Keksboden geben und glattstreichen.

FÜR DIE DEKO

1 EL Kakaopulver zum
Bestreuen

100 g Zartbitterschokolade



Für die Deko Schokoladentafel nehmen und mit einem Messer auf der Rückseite entlang kratzen, sodass kleine Schokoröllchen entstehen. Kakaopulver in einen Sieb geben und über den Kuchen streuen. Dann mit den Schokoröllchen verzieren. Schokokuchen mindestens 2 Stunden kaltstellen, bevor der Rand der Springform abgelöst werden kann. Der Kuchen ergibt 12 Stücke. Um den Kuchen besser aus der Springform zu lösen, mit einem Messer zwischen Kuchen und Springformrand entlanggehen.

Und Voilà – Fertig ist ein absolut leckerer Kuchen, den Du mit deiner Familie genießen kannst! 😊