

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Chocolate-Peanut-Zebra-Cheesecake

Boden:

18 cm Springform

- 1 Packg. Oreo Kekse oder ein ähnliches Produkt
- 30 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad aufheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Oreo Kekse auseinandernehmen und die weiße Creme abkratzen. 100 g Kekse abwiegen, in eine Plastiktüte geben und mit Hilfe eines Nudelholzes o. ä. zu feinen Bröseln klopfen. Diese Brösel mit der geschmolzenen Butter vermengen und in die vorbereitete Form geben. Mit einem Löffel oder den Fingern festdrücken. Ca 10 Minuten bei 180 Grad vorbacken. Danach in der Form abkühlen lassen. Den Backofen auf 160 Grad herunterregeln!

Cheesecakemasse:

- 500 g Frischkäse wie z. B. Philadelphia
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Teel. Vanilleextrakt
- 70 g Erdnussbutter (ich habe ein [nu3 Produkt](#) benutzt)
- 70 g dunkle Schokolade geschmolzen

Die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Frischkäse und Zucker in eine Schüssel geben und rühren bis sich der Zucker löst. Anschließend die Eier, das Salz und das Vanilleextrakt hinzufügen und mit dem Schneebesen von Hand sachte unterrühren. Den Teig abwiegen und in zwei gleiche Mengen aufteilen. Eine Hälfte mit der Erdnussbutter verrühren und unter die andere Hälfte die geschmolzene Schokolade rühren. Mit einem nicht zu kleinen Löffel eine Portion Erdnusscheesecakemasse in die Mitte des vorgebackenen Bodens geben. Die Springform ein wenig auf die Arbeitsfläche klopfen (dadurch verteilt sich der Teig etwas besser). Nun löffelt ihr eine Portion Schokoteig wiederum genau in die Mitte. Genau auf den Erdnussteig. Erneut die Form etwas klopfen und so macht ihr immer weiter. Abwechselnd Erdnussteig auf Schokoteig. Immer in die Mitte. So entsteht der Zebraeffekt wie von selbst :-). Habt ihr den gesamten Teig verbraucht, wickelt ihr ein bis zwei Schichten Alufolie um die Springform. Sie muss komplett wasserdicht werden (!), denn der Cheesecake wird im

Wasserbad gegart. Das verhindert das Reißen der Oberfläche. Ihr stellt also die präparierte Springform in eine zweite, größere Form (kann auch eine Auflaufform o. ä. sein) Dort hinein gießt ihr vorsichtig kochendes Wasser und balanciert dieses 'Arrangement' in den 160 Grad heißen Backofen :-D . Nach ca. 1 Stunde Backzeit ist euer Cheesecake gar. Er soll in der Mitte noch ein kleines bisschen 'wabbeln'. Den Cheesecake komplett abkühlen lassen. Ihr könnt/solltet ihn gern eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenguss:

- 100 g gehackte Zartbitterkuvertüre
- 50 ml Sahne
- 1 Teel. Butter
- 1-2 El. grob gehackte Erdnüsse zum Bestreuen

Schokolade, Sahne und Butter zusammen im Wasserbad schmelzen und verrühren. Über den Cheesecake laufen lassen und anschließend mit grob gehackten Erdnüssen bestreuen. Sie sorgen für den Cruncheffekt!