



Tiramisu Cheesecake

Zutaten für eine Springform mit 18 cm ø (Für eine 26er Springform bitte die Mengen verdoppeln)

Die Springform sowohl am Boden, als auch an den Seiten mit Backpapier auskleiden! Das funktioniert gut, wenn ihr die Form zuvor leicht einfettet, damit das Backpapier daran kleben bleibt.

Keksboden

- 120 g einfache Schokoladenkekse (ich habe Dinkel-Schoko Vollkornkekse verwendet, aber es geht auch mit Choco-Cookies o. ä.)
- 1 El. brauner Zucker
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 Teel Instant Kaffeegranulat

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz o.ä. zu feinen Krümeln verarbeiten. Diese Kekskrümel mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Die Keksmasse in die vorbereitete Form einfüllen. Gut festdrücken und 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze vorbacken. In der Zwischenzeit die Cheesecakemasse zubereiten.

Füllung:

Cheesecakemasse

- 200 g Mascarpone

- 300 g Frischkäse
- 120 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 3 El Amaretto (optional)
- 30 g Speisestärke
- 1 verquirltes Ei
- 50 ml flüssige Sahne

Mascarpone, Frischkäse, Quark, Zucker, Stärke und ggf. Amaretto gut verrühren. Das Ei und die Sahne mit einem Schneebesen von Hand unterrühren. Bitte nicht zu viel und lange, damit nicht so viel Luft unter die Cheesecakemasse gerührt wird.

- 7-8 Löffelbiskuits
- ca. 150 ml stark aufgebrühter Kaffee oder Espresso (abgekühlt)

Den Backofen auf 170 Grad herunter regeln. Die Löffelbiskuit ganz kurz in den Kaffee tauchen (sie sollen sich nicht völlig vollsaugen!) und den vorgebackenen Keksboden damit auslegen. Die Cheesecakemasse auf die Löffelbiskuit füllen und glattstreichen. Für ca. 50 Minuten bei 170 Grad backen. Die Mitte soll/darf noch etwas wabbeln! Im geöffneten Backofen abkühlen lassen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Sollte der Cheesecake etwas reißen, ist das kein Beinbruch, da er ja später mit der Moccasahne bedeckt wird ;-).

Die Vorarbeit ist aber jetzt noch nicht ganz zu Ende ;-)! Nun bereitet ihr schon einmal die Schoko-Mocca Mousse vor. Denn auch sie muss eine Nacht im Kühlschrank verweilen.

Schoko-Mocca Mousse:

- 250 ml Sahne
- 1 El dunkler Kakao
- 1-2 Teel. Instant Kaffeegranulat
- 80 g dunkle Kuvertüre

Kuvertüre fein hacken. Sahne mit Kakaopulver und Kaffeegranulat aufkochen und über die Kuvertüre gießen. 1 Minute stehen lassen, umrühren und dann abgedeckt für eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag.

- 1-2 El dunkler Backkakao

Den Cheesecake aus der Form befreien, das Backpapier entfernen und den Kuchen auf einen Teller stellen. Die Schoko-Mokka Mousse mit dem Rührgerät auf mittlerer Stufe kurz (!) aufschlagen, so dass sie fluffig wird. Vorsicht, nicht zu lange schlagen! Füllt die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Rundtülle und bedeckt die Oberfläche des Cheesecakes mit runden Tupfen. Anschließend übersiebt ihr die Schokomousetupfen mit dem dunklen Backkakao. Fertig! :-). Der Kuchen hält sich problemlos ein paar Tage im Kühlschrank.