



Cheesecake "Emmentaler Style"

inspiriert von Eddie Benghanem

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Form: [Tortenring Quadrat 20 x 20 cm](#)*

"Emmentalerkäse" aus Schokolade

- ca. 200 g [weiße Kuvertüre](#)*
- opt. [gelbe Lebensmittelfarbe für Schokolade](#)*

Die weiße Kuvertüre schmelzen, nach Wunsch einfärben und temperieren. Die temperierte Kuvertüre mit einer großen Palette gleichmäßig auf ein Blatt Schokoladenfolie verstreichen. Nachdem die Schokolade kristallisiert ist, ein Quadrat von 20 cm Kantenlänge schneiden. Mit einem weiteren Folie belegen und darauf z.B. ein Schneidebrett o.ä. zum Beschweren auflegen, damit die Schokoladenplatte sich nicht im Kühlschrank krümmt. Am besten eine Nacht komplett auskristallisieren lassen. - Schokoladenreste vom Rand können später in der Cheesecakemasse verarbeitet werden!

Limettenbiskuit (N. Hunziger)

- 55 g Butter
- Abrieb einer Bio Limette
- 40 g gemahlene Mandeln
- 65 g Zucker
- 65 g Eiweiß
- 20 g Mehl
- Puderzucker zum Bestäuben

Den Backofen auf 160 Grad Umluft aufheizen. Die Butter schmelzen. Die gemahlene Mandeln, das Mehl, die Limettenschale sowie 40 g der Zucker- und der Eiweißmenge unter die geschmolzene Butter rühren. Das restliche Eiweiß (25g) und den restlichen Zucker (25g) zu Eischnee schlagen und unter die Masse ziehen. Den Teig 0,8 cm dick gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und ca. 12-14 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mithilfe des Tortenringes ein Quadrat ausstechen.

Mürbeteig

- 40 g weiche Butter
- 37 g Puderzucker
- 90 g Mehl Type 550
- 12 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 22 g verschlagenes Ei

Puderzucker und Butter cremig rühren, Mandeln, Salz und Mehl hinzufügen und zusammen mit dem Ei zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen. – Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den quadratischen Tortenring auf ein mit Backpapier oder [Spezialmatte](#)¹ belegtes Blech stellen. Den Teig 3 mm dick ausrollen und passgenau in die Form legen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Den Ring nicht entfernen.

- 3-4 El [Confit de citron](#)

Den abgekühlten Mürbeteig gleichmäßig mit dem Confit bestreichen und anschließend den Limettenbiskuit auflegen. Ich habe vorher die Ränder mit Tortenrandfolie ausgelegt. Das muss nicht zwingend sein, macht aber das Entformen einfacher und den Rand schön glatt.

Cheesecakemasse (E. Benganem)

- 130 g Sahne
- feiner Abrieb einer Bio Limette
- 50 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 25 g Limettensaft
- 70 g weiße Kuvertüre, gehackt bzw. Reste von der "Schokoladen-Käseplatte"
- 3 Blätter Gelatine
- 15 g Butter
- 280 g Doppelrahm-Frischkäse

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker verrühren. Die Sahne mit dem Limettenabrieb zum Kochen bringen. Die heiße Sahne unter Rühren in die Eigelbmasse fließen lassen, alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und stetem Rühren auf 82 bis höchsten 85 Grad erhitzen. Vom Herd nehmen, die Gelatine in der heißen Creme auflösen und alles durch ein Sieb über die weiße Kuvertüre gießen. Eine Minute warten und dann verrühren und dabei die Butter hinzugeben. Dann Limettensaft und den Frischkäse unterrühren. Die Masse mit einem Stabmixer durchmixen und anschließend in die vorbereitete Form auf dem Limettenboden verteilen. Im Kühlschrank mehrere Stunden, bzw. über Nacht fest werden lassen.

Fertigstellung

Am nächsten Tag die Folie vorsichtig von der Schokoladen-Käseplatte abziehen. Am besten trägt man Handschuhe beim Arbeiten mit der Schokoladenplatte, damit man keine Abdrücke hinterlässt. Die Löcher im Käse werden mithilfe von metallenen Spritztüllen in verschiedenen Größen gemacht. Diese auf der heißen Herdplatte kurz erhitzen (Vorsicht!) und damit die Schokoladenplatte "nach Käseart durchlöchern". Die Platte danach bis zur Verwendung wieder in dem Kühlschrank stellen.

Den Cheesecake aus der Form nehmen und die Ränder mit gehackten Pistazien verzieren. Ein wenig Schlagsahne schlagen und kleine Tupfen auf der Oberfläche verteilen, auf denen dann vorsichtig die gekühlte Schokoladenplatte platziert wird, so dass sie etwa einen halben Zentimeter Abstand zur Cheesecake Oberfläche hat. Der Cheesecake hält sich 1-3 Tage problemlos im Kühlschrank.

Wichtig; Zum Schneiden dieses Kuchens ein sauberes, scharfes Messer erhitzen (z.B. Herdplatte). Beim Schneiden das heiße Messer nur kurz ansetzen, bis die Schokoladenschicht geschmolzen ist, dann den Kuchen schneiden. Nach jedem Schnitt das Messer säubern und wieder erhitzen.

Selbstverständlich kann der Cheesecake auf ohne "Käseplatte" obendrauf zubereitet und genossen werden ;-).