

Mokka Cheesecake



Einkaufsliste:

20-26cm (entweder höher oder größer und flacher)

Boden:

200g Vollkornbutterkekse

2EL Backkakao

2EL brauner Zucker

60g flüssige Butter

50ml starken Kaffee/Esspresso

Creme:

700g Frischkäse

200g Creme Fraiche

3 Eier

100g braunen Zucker

1EL Vanillezucker

40g Mehl

50g Speisestärke

1EL Backkakao

200ml starken Kaffee

Außerdem:

200ml Sahne

1EL Puderzucker

Backkakao zum Bestreuen

So wird's gemacht

Für den Boden: Zunächst die Kekse stark zerkleinern. Butter schmelzen. Zucker und Kakao zu den Keksen geben und vermischen. Nun Kaffee und Butter hinzugeben, sodass eine homogene Masse entsteht. Diese in eine gefettete Form geben und 10 Minuten bei 180°C Umluft backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Hierfür den Frischkäse cremig rühren, Eier nach und nach einrühren und Creme Fraiche hinzufügen. Den Zucker untermischen. Mehl, Speisestärke und Kakao mischen und mit den restlichen Zutaten in die Masse geben. Kurz rühren. Masse auf dem Boden verteilen. Ofen auf 150°C Ober/Unterhitze stellen und den Kuchen für ca. 50-65 Minuten backen (je nach Ofen und Backform etwas länger oder kürzer!) Ofen auf 100°C herunter stellen und nochmals 30 Minuten ziehen lassen. Ofen ausstellen. Kuchen vom Springformrand lösen, wichtig, sonst reißt der Kuchen ein. Kuchen auskühlen lassen und im Kühlschrank mindestens noch 4 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag/ oder nach der Kühlzeit Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Kuchen rundherum vorsichtig mit Backkakao bestreuen und Sahne mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf dem Kuchen verteilen und mit Kakao besieben.