

No Bake-Eiskaffee-Cheesecake

Einkaufsliste:



20cm Springform (Höhe 10cm) oder bis zu 26cm Springform

Boden:

70g Butter
30ml starker Kaffee
50g brauner Zucker
30g Backkakao
200g Vollkorn-Butterkekse

Für den Cheesecake:

160ml starken Kaffee
150g brauner Zucker
14g Pulvergelatine oder 10 Blatt Gelatine
600g Frischkäse
300g Sahne
50g Zartbitterschokolade
1EL Backkakao

Sahne-Schicht:

50g Zartbitterschokolade
150ml Sahne
20g Puderzucker
Backkakao nach Belieben

So wird's gemacht:

Zunächst den **Boden** vorbereiten. Hierfür die Butterkekse grob zermahlen (mit Pürierstab), die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zu einer krümeligen Masse verrühren. Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Masse auf dem Boden verteilen, andrücken und kalt stellen.

Derweil den Kaffee brühen, mit dem Zucker zum Kochen bringen. Gelatine in etwas Wasser nach Packungsanweisung einweichen und in die heiße Kaffee-Masse rühren. Gut verrühren und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, den Frischkäse unter rühren hinzugeben. Nun die Kaffee-Masse unterrühren. Masse gleichmäßig auf zwei Schalen verteilen und abwiegen.

Ca. 460g der Masse auf den Boden geben und in den TK für 30 Minuten stellen.

50g Zartbitterschokolade schmelzen und gemeinsam mit dem Backkakao in die andere Hälfte der Masse geben, gut verrühren.

Nach den 30 Minuten Kuchen aus dem TK holen und die zweite Masse auf den Cheesecake geben, für 1 Stunde in den TK stellen.

Nun die restliche Schokolade mit 60ml Sahne schmelzen und abkühlen lassen. Restliche Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und die Schokomasse vorsichtig einrühren, weiter steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Kuchen aus dem TK holen und tupfenweise auf den Cheesecake geben. Im TK oder Kühlschrank lagern. Aus dem TK ca. 30 Minuten vor dem Servieren holen und mit Kakao nach Belieben bestreuen.