

Marzipan-Cheesecake mit Schokohaube



Zutaten

20-24 cm Springform
Teig:
180 g Spekulatius (oder andere mürbe Plätzchen)
90 g flüssige Butter
50 g Marzipanrohmasse

Käsekuchen:
500 g Quark
200 Frischkäse
100 g Creme Fraiche
200 g Marzipanrohmasse
1-2 Tropfen Bittermandel
100 g Zucker
5 Eier
2 EL Mehl

Außerdem:
150 g Schokolade (Nach Belieben Vollmilch oder Zartbitter)
350 ml Sahne
1 EL Butter
2 EL Puderzucker
1 Pck. Sahnesteif
Schokosplitter

So wird's gemacht:

Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Teig: Spekulatius zerkleinern (mit dem Pürierstab) und zerlassene Butter hinzugeben. Marzipanrohmasse reiben und hinzugeben. Teig auf den Boden der Springform geben am Boden und Rand fest drücken.

Alle Zutaten für den Käsekuchen in eine große Schüssel geben. Die Marzipanrohmasse fein zupfen oder reiben und hinzugeben und alles mit dem Pürierstab zu einer homogenen Masse rühren. Masse auf den Boden geben und im Backofen 30 Minuten backen. Backofen auf 150 °C Ober- und Unterhitze herunterstellen und nochmals 30-40 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und komplett abkühlen lassen. Derweil Schokolade mit 75 ml Sahne und Butter schmelzen. Komplett abkühlen lassen. Die restliche mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen, etwa die Hälfte abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Den anderen Teil gemeinsam mit der Schokomasse steif schlagen. Die Schokomasse auf den abgekühlten Käsekuchen geben. Rundherum mit Sahne verzieren und nach Belieben mit Schokosplitter verzieren.



<https://knusperstuebchen.net/>