



Hofladen Dinhard

Nadia's Schoggi Cheesecake

Zutaten für 1 Blech 18 cm * 28 cm oder 25 * 25 cm:

Boden:

175 g Schokoladebiskuits
50 g Butter, flüssig
4 EL Johannisbeergelée, erwärmt

Füllung:

250 g Ricotta
250 g Mascarpone
175 g Zucker
3 Eier
150 g dunkle Schokolade, geschmolzen
2 EL Maisstärke
2 EL Kakaopulver
0,75 dl Halbrahm
Kakaopulver zum Bestäuben



Zubereitung

1. Boden: Biskuits in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz zerkrümeln oder im Cutter mahlen. Mit Butter mischen. In die vorbereitete Form füllen, gut andrücken. 30 Minuten kühl stellen. Johannisbeergelée darauf verteilen, nochmals 10 Minuten kühl stellen.
2. Füllung: Ricotta und Mascarpone cremig rühren. Zucker und Eier dazurühren. Schokolade daruntermischen. Maisstärke und Kakao dazusieben, verrühren. Rahm dazugießen, darunterrühren. In die vorbereitete Form füllen.
3. Im unteren Teil des auf 230 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Hitze auf 130 °C reduzieren, 90-100 Minuten fertig backen. In der Form auskühlen lassen, 3-4 Stunden kühl stellen.
4. In 36 Würfel schneiden. Mit Kakao bestäuben. Kühl servieren.

En Guete!

Hofladen Dinhard, Andrea & Heinz Zürcher

www.hofladendinhard.ch

Rezept aus der September 2014 Ausgabe des Kochhefts Le Menu.