New York Chocolate Cheesecake.

30 Min. Vorbereitung | **395 Min.** Gesamtzeit | **mittel** Aufwand

Zutaten für 16 Stücke:

150	g	Vollkorn Butterkeks
125	g	Butter (z.B. Naturgut)
200	g	Vollmilchschokolade
500	g	Frischkäse
50	g	Zucker
3	EL	Backkakao (z.B. Puda)
2	EL	Mehl
3		Eier (z.B. Naturgut)
0,5	TL	Butter zum Einfetten
1	g	Frischkäse
1	EL	Milch (z.B. Naturgut)

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln.
3. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken.
4. Etwas Wasser in einem Topf für ein Wasserbad zum Kochen bringen, die Temperatur reduzieren, bis es nicht mehr sprudelt und eine hitzebeständige Schüssel hineinsetzen. Die Schüssel sollte das Wasser nicht berühren, damit die Schokolade nicht anbrennt.
5. Vollmilchschokolade grob hacken, in die Schüssel geben und über dem Wasser im heißen Wasserdampf schmelzen, dann leicht abkühlen lassen.
6. Frischkäse und Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät auf niedrigster Stufe vermengen, dann Backkakao und Mehl sowie die abgekühlte, aber noch flüssige Vollmilchschokolade unterziehen.
7. Nacheinander die Eier kurz unterrühren.
8. Rand der Springform mit etwas Butter einfetten. Frischkäse-Creme in die Springform füllen und die Oberfläche glattstreichen. Kuchen 10 Min. im Ofen backen, anschließend die Temperatur auf 90 °C reduzieren und den Kuchen für weitere 25 Min. backen. Backofen ausschalten und Cheesecake bei leicht geöffneter Ofentür 1 Std. im Ofen abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank komplett auskühlen lassen.
9. Frischkäse mit Milch glattrühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

PENNY.