



CHOCOLATE-CHEESECAKE MIT HIMBEEREN & SCHOKI- KNUSPERBODEN // NO- BAKE-CAKE

Zutaten:

Für den Boden:

- 250g Butterkekse Kakao oder Chocolate Cookies
- 140g Butter

Für den Teig:

- 100g Zartbitter Schokolade
- 250g Frischkäse
- 500g Mascarpone
- 4 EL Backkakao
- 100g Zucker
- 100g frische Himbeeren

Optional für die Deko:

- frische Himbeeren,
- Backkakao
- Schokoraspeln

So geht's:

- 1 Als allererstes den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und einfach den Ring darüber verschließen, damit lässt sich der Kuchen am Ende viel besser aus der Form entnehmen.
- 2 Für den Boden die Kekse bzw. Cookies in einem Mixer zerkleinern. Dann die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit den Keksen vermengen, in der Springform verteilen und mit Hilfe eines Löffels oder eines Glases festdrücken. Während die Füllung zubereitet wird, den Boden kühlen.
- 3 Den Frischkäse mit der Mascarpone, dem Zucker und dem Backkakao verrühren, dann die Zartbitterschokolade in einem kleinen Topf schmelzen und mit untermischen. Die Himbeeren auf den Cookie-Boden setzen und vorsichtig die Füllung darüber geben.
Den Kuchen mindestens 3 Stunden kühlen.
- 4 Wer möchte kann den Cheesecake zur Deko mit Kakao bestäuben, Schokoraspeln und Himbeeren darauf geben.

