



WEISSER SCHOKOLADEN-KÄSE-KUCHEN

White Chocolate Cheesecake

250 g Amaretti Kekse · 120 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG:

380 g weiße Schokolade · 250 g Crème double

750 g Frischkäse · 1 Vanilleschote · 4 EL Puderzucker

AUSSERDEM:

50 g weiße Schokolade · 50 g Vollmilchschokolade

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Amaretti Kekse im Mixer fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Die Butter schmelzen, etwas erkalten lassen und langsam unter die Biskuitbrösel rühren.

Die Brösel in eine Springform (24 cm Ø) geben und mit einem kleinen Löffel gleichmäßig verteilen. Gut andrücken.

Einen etwa 2,5 cm hohen Rand andrücken. Den Boden im Ofen etwa 12 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und erkalten lassen.

Für die Füllung die weiße Schokolade fein hacken und zusammen mit der Crème double in eine Schüssel geben. Im heißen Wasserbad schmelzen. Dann die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Frischkäse und dem Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach unter die Schokoladenmasse mengen und anschließend das Ganze in die Springform füllen.

Die Oberfläche glattstreichen und den Kuchen zugedeckt mindestens 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ring der Springform entfernen. Die weiße Schokolade und die Vollmilchschokolade zu Spänen hobeln und kurz vor dem Servieren über den Käsekuchen streuen.

