



Schokokuchen mit Cheesecakefüllung

Zutaten Schokokuchen:

150g Zartbitter-Schokolade
250g weiche Butter
250g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker
4 Eier
350g Mehl
2 TL Backpulver
75 ml Milch (+ 25 ml Milch für
den letzten Drittel Schokoteig)
4 EL Kakaopulver

Fett und Mehl für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zutaten Cheesecakefüllung:

4 Eier
150g Zucker
600g Doppelrahm-Frischkäse
4 EL Speisestärke

Zubereitung Schokokuchen:

Backofen auf 150°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Butter, 250g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren und dann 4 Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 75 ml Milch unterrühren. Schokolade und Kakao unterrühren.

Zubereitung Cheesecakefüllung:

4 Eier und 150g Zucker cremig rühren und dann Frischkäse und Stärke unterrühren.

2/3 des Schokoladenteiges in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte große Savarinform (26cm Ø; 2,75 Liter Inhalt) füllen. Teig am Rand etwas hoch streichen, in die Vertiefung die Käsemasse gießen (persönliche Erfahrungen haben mir gezeigt, dass es sinnvoller ist, die Käsemasse in einen Spritzbeutel zu füllen und dann den Kuchen damit zu befüllen).

Übrigen Teig mit 25ml Milch verrühren und vorsichtig auf der Käsemasse verteilen.

Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 60 Min. backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Noch lauwarm auf eine Tortenplatte stürzen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.