



Triple Chocolate Cheese Cake

Zutaten Keksboden:

125g Vollkornbutterkekse
100g Butter

Zutaten Füllung:

6 Blatt Gelatine
150g Zartbitterschokolade
100g Vollmilchschokolade
150g weiße Schokolade
500g Magerquark
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
300g Schlagsahne

Zubereitung Keksboden:

Kekse in einen Zerkleinerer oder Gefrierbeutel geben und zu Bröseln zerkleinern. Butter schmelzen, mit den Keksbröseln mischen. Masse auf etwas Backpapier zu einem Rechteck (ca. 11 x 26 cm) verteilen, andrücken und kaltstellen. Kastenform (11 x 26 cm) mit Folie auskleiden.

Zubereitung Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von allen Schokoladensorten je 100g getrennt hacken und nacheinander über einem warmen Wasserbad schmelzen. Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. 3 EL Quarkmasse einrühren, dann in die übrige Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen. Quarkmasse dritteln, unter jede Portion eine flüssige Schokolade rühren und jeweils 1/3 der Sahne unterheben.

Dunkle Quarkcreme in die Form füllen und verteilen, dann vorsichtig die Vollmilch-Creme darauf verstreichen und mit der weißen Quarkcreme abschließen. Keksboden vorsichtig auf die Quarkcreme legen und leicht andrücken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen

Jeweils 50g weiße und Zartbitterschokolade getrennt hacken und nacheinander über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kuchen aus der Form stürzen und Folie entfernen. Einen Teelöffel in die geschmolzene Schokolade tauchen und über dem Kuchen verteilen, nochmals für ca. 5 Minuten kaltstellen.

Mein TIPP:

Den Keksboden bringt man am besten mit einem langen Lineal in Form, somit hat man auch gleich das richtige Maß im Blick.