

CAPPUCCINO CHEESECAKE - CREMIGER CHEESECAKE MIT ESPRESSO UND SCHOKOLADE

Posted on 3. November 2017



Alle Käsekuchen-Fans aufgepasst, heute habe ich für euch das Rezept für einen Cappuccino Cheesecake. Sieht er nicht lecker aus?

Zugegeben, Käsekuchen oder ein klassischer NY Cheesecake ist in Kombination mit Früchten oder auch einfach pur schon wirklich mega lecker, aber habt ihr es schon mal Espresso probiert? Nein? Dann solltet ihr es aber JETZT unbedingt nachholen und euch am besten sofort (!) dieses kleine Prachtstück backen...



Die Grundlage für diesen Cappuccino Cheesecake ist eine cremige Cheesecake-Masse mit leckerem Vanille-Geschmack. Diese wird marmoriert mit einer aromatischen Schoko-Espresso Cheesecake Schicht. So sieht der Cappuccino Cheesecake dann nicht nur toll aus, sondern ist auch sehr lecker. :-)

Der Butterkeks-Boden enthält zusätzlich noch etwas Kakao und Espresso. Damit passt der Keks-Boden geschmacklich ideal zum Cappuccino Cheesecake und bildet einen leckeren Kontrast zur hellen Cheesecake-Masse. Ihr könnt hier übrigens auch prima Amarettini-Kekse statt Butterkekse verwenden, diese passen geschmacklich auch hervorragend zu diesem Cappuccino Cheesecake. Wichtig ist nur, dass ihr den Cappuccino Cheesecake rechtzeitig backt und ihn in Ruhe auskühlen lasst, denn dabei wird er dann schnittfest. Ich lasse meine Käsekuchen meistens im ausgeschalteten Backofen abkühlen.

Aber so ist ja bei vielen Käsekuchen-Rezepten... ;-) Dafür kann dieser Kuchen prima vorbereitet werden und er schmeckt mehrere Tage lang gut, wenn er so lange hält.

Empfehlenswert ist es auch, wenn ihr eine auslaufsichere Springform oder Backform zum Backen verwendet. (Ich benutze [diese](#)* seit Jahren.)

Kennt ihr eigentlich schon mein [Erdbeer-Cheesecake Eis](#)? Wenn nicht sollten das alle Cheesecake-Fans mal nachholen, spätestens im nächsten Sommer.

Sommer...ich wäre eigentlich schon wieder bereit für die warme Jahreszeit. Der Winter hat zwar noch gar nicht angefangen, aber ich hab schon genug von ungemütlichen Wetter und Kälte. Gut, die Weihnachtszeit kann noch kommen, aber dann kann es für mich gerne wieder wärmer werden. Wie steht's mit euch?

Also machen wir das beste aus der kühlen, dunklen Jahreszeit und backen was das Zeug hält...

Zutaten für den Cappuccino Cheesecake:

Cappuccino Cheesecake - Boden:

- 175g Butterkekse
- 70g Butter
- 1 geh. Tl Instant Espresso oder 2 geh. Teelöffel Instant Mokka
- 2 Tl Kakao (Backabteilung)

Cappuccino Cheesecake - Masse:

- 500g Magerquark
- 500g Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse (je nach Geschmack)
- 300g Milch
- 100g Zartbitterschokolade
- 40 g Rapsöl
- 1 Päckchen Puddingpulver „Vanille“
- 1 geh. Tl Instant Espresso oder 2 geh. Teelöffel Instant Mokka
- optional 1 Tl Kakao (Backkakao)
- 4 Eier (Größe M oder L)
- 170g Zucker (nach Bedarf auch gerne etwas mehr)
- 1 Tl Vanilleextrakt*
- 1 Prise Salz

Zubereitung des Cappuccino Cheesecake:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Cappuccino Cheesecake - Boden:

1. Die Kekse in einem Mixer zermahlen oder in einem Gefrierbeutel mit dem Ausrollstab zerkleinern. **Thermomix:** 10 Sek./ Stufe 8, anschließend umfüllen.
2. Die zerkleinerten Kekse mit dem Kakao und dem Mokka/Espresso mischen. **Thermomix:** 10 Sek./ Stufe 3
3. Die Butter in Stücken in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur schmelzen. **Thermomix:** etwa 2-3 Minuten / 50°C/ St.2 (je nach dem wie kalt die Butter ist).
4. Anschließend mit den Kekskrümeln vermischen und in die Springform geben. Gleichmäßig verteilen und fest drücken.
5. Für etwa 8 -10 Min. bei 180 °C vor backen. Danach etwas abkühlen lassen.

Cappuccino Cheesecake - Masse:

1. Schokolade klein hacken und anschließend im Wasserbad schmelzen lassen. **Thermomix:** 8 Sek./ Stufe 8, anschließend schmelzen bei 3 Min. / 50°C/ Stufe 2.
2. Das ESPRESSOPULVER kurz unterrühren, umfüllen und bis zur weiteren Verarbeitung etwas abkühlen lassen.
3. Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren. **Thermomix:** mit eingesetztem Schmetterling 3 Min./ Stufe 4.
4. Anschließend Milch, Puddingpulver, Vanilleextrakt, Rapsöl sowie Quark und Mascarpone oder Frischkäse dazugeben. Alles gut mit einander verrühren. **Thermomix:** 1 Min./ Stufe 4, weiterhin mit eingesetztem Schmetterling.
5. 2/3 der Cheesecake – Masse in die Springform füllen.
6. Die restliche Cheesecake – Masse mit der geschmolzenen Schokolade vermischen. **Thermomix:** 30 Sek./ Stufe 3
7. In Klecksen auf der hellen Masse verteilen und mit einer Gabel oder einem Löffelstiel spiralförmig unterziehen.
8. Für 10 Min. bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen, danach die Hitze auf 150°C reduzieren und für ca. 75 Minuten weiter backen.
9. Nach dem Backen möglichst für mindesten 3 Stunden oder über Nacht im geschlossenen Ofen abkühlen lassen.
10. Danach kühl stellen und gerne 1-2 Stunden vor dem servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.