

DUBAI-CHEESECAKE | SWEETFAMILY



DUBAI-CHEESECAKE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10-12 Stücke | 95 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

ZUTATEN

Für den Boden:

- 100 g** Vollkornbutterkekse (siehe Tipp)
- 60 g** Butter
- 1 TL** Kakao

Für die Cheesecake-Creme:

- 200 g** Zartbitterschokolade
- 100 g** Magerquark
- 600 g** Doppelrahmfrischkäse
- 150 g** SweetFamily Unser Feinster
- 2** Eier (Größe M)

Für das Dubai-Topping:

- 50 g** SweetFamily Unser Feinster
- 150 g** Kadayif-Teigfäden (Engelshaar)
- 40 g** Butter
- 100 g** Pistaziencreme
- 1 Prise** Salz
- 100 g** Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG

520

Kcal

Pro Stück (bei
12) ca.

8

Gramm

Eiweiß

49

Gramm

Kohlenhydrate

31

Gramm

Fett

Keksboden vorbacken:

1. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Kekse im Blitzhacker fein zerkrümeln. Butter schmelzen und mit Keksen und Kakao mischen. Als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Durchmesser) drücken. Im heißen Ofen 5 Minuten vorbacken.

Cheesecake-Creme zubereiten und backen:

2. Inzwischen Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen. Boden aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Quark, Frischkäse, Zucker und Eier verrühren. Flüssige Schokolade unterziehen. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Im heißen Ofen 40-50 Minuten backen, bis die Creme fest wird. Herausnehmen, auskühlen lassen, dann mindestens 2 Stunden oder über Nacht zugedeckt kalt stellen.

Dubai-Topping zubereiten:

3. Zucker mit 4 EL Wasser einmal aufkochen, bis er schmilzt. Abkühlen lassen. Engelshaar in ca. 10 cm lange Streifen schneiden und auseinander zupfen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Engelshaar darin unter Wenden 2-3 Minuten goldbraun braten. In eine Schüssel geben, mit Zuckersirup, Pistaziencreme und Salz vermengen (das geht am besten mit 2 Gabeln) und abkühlen lassen. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Dubai-Cheesecake verzieren:

4. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Engelshaar-Topping darauf verteilen und mit Schokolade in Streifen

DUBAI-CHEESECAKE | SWEETFAMILY

beträufeln. Im Kühlschrank fest werden lassen und servieren.

Tipp:

Du kannst für den Boden auch selbst gebackene Kekse verwenden wie z.B. unsere [feinen Butterkekse](#) oder die [Butter-Mandel-Herzen](#), die du dafür nach Belieben mit Vollkornmehl backen kannst.