Cheese ´n´ Chocolate

Zutaten für 1 Springform:



Boden:
250 g Madeleines (Fertigprodukt)
80 g Butter
4 Esslöffel dunkles Kakaopulver

Füllung:
300 g weiße Kuvertüre
1 Päckchen Finesse Bourbon-Vanille Aroma
70 g Sahne
500 g Quark
120 g Zucker
3 Eier
1 Eigelb

Glasur:
85 g Zartbitter-Kuvertüre
85 g Vollmilch-Kuvertüre
150 g Sahne
20 g Butter
1 Teelöffel Zucker

Zubereitung:
Für den Boden die Madeleines fein zerbröseln. Butter schmelzen, den Kakao einrühren und mit den Bröseln mischen. Die Masse in eine gebutterte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und etwas fest drücken.
Für die Füllung die weiße Kuvertüre hacken und zusammen mit

der Sahne und der Bourbon-Vanille in einem kleinem Topf schmelzen.
Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech einen fingerbreit mit Wasser füllen und auf der untersten Schiene in den Backofen schieben.
Quark mit Zucker aufschlagen, dann Eier und Eigelb hineinrühren und zum Schluss die lauwarme Schokosahne einrühren. Masse in die Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene zuerst ca. 15 Minuten backen, danach die Temperatur auf
140°C reduzieren und den Kuchen 175 Minuten stocken lassen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 2 Stunden ruhen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen, dann über Nacht kühl stellen.
Für die Glasur Kuvertüre klein hacken und im warmen Wasserbad auflösen. Sahne mit Butter und Zucker erhitzen und mit der Kuvertüre verrühren. Glasur etwas abkühlen lassen und den Kuchen glatt damit bestreichen. In der Springform etwa 1 Stunde abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

© lecker-backen.de