

Flüssiger Käsekuchen mit Schokoladen-Erde

Zutaten für den Käsekuchen (für 4 Personen):

- 5 (Größe M) Eier
- 1 TL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 230 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Schote Vanille
- 1 kg Magerquark
- 60 g Mehl
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Schuss Sahne oder Milch

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Puderzucker und Salz steif schlagen und kalt stellen. Das Eigelb mit Zucker, Vanille-Zucker und dem Mark der Vanille-Schote mischen und mit einem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine aufschlagen. Wer mag, gibt 1 Spritzer Vanille-Essig dazu, so schmeckt der Käsekuchen besonders lecker.

Quark, Mehl, Zitronenabrieb und -saft hinzugeben. Gut umrühren. Abschließend den kalt gestellten Eischnee vorsichtig unterheben. Je langsamer, desto besser. Der Eischnee sollte fluffig bleiben. In eine gefettete Springform geben und bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 50 Minuten backen.

Den Kuchen erkalten lassen. Anschließend in einen Mixer geben und mit 1 Schuss Sahne oder Milch zu einer cremigen Masse verrühren.

Zutaten für Schokoerde und Beeren-Püree:

- 125 g Puderzucker
- 125 g Mandelmehl
- 75 g Mehl
- 80 g ungesüßter Kakao
- 100 g Butter
- frische Beeren
- etwas Kokosblütenzucker

Für die Schokoerde Puderzucker, Mandelmehl, Mehl und Kakao vermischen. Butter zerlassen und flüssig zur Mehl-Zucker-Mischung zugeben. Umrühren, bis eine krümelige Masse entstanden ist. Anschließend die Masse auf einem Backblech verteilen und bei 150 Grad etwa 20 Minuten backen.

FrISCHE Beeren (z.B. Himbeeren oder Erdbeeren) in einem Mixer fein mixen und etwas Kokosblütenzucker und nach Belieben Schwarzkirsch-Balsamico dazugeben.

Anrichten:

Schokoerde auf Tellern anrichten. Die Käsekuchen-Creme auf die Schokoerde setzen und mit dem Beeren-Püree anrichten.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 03.07.2022

Koch/Köchin: Torsten Pistol

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen