



# Chocolate and Banana Cheesecake

Zeit gesamt  
1h 30min



Zubereitungszeit  
50min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Butter	80 g
Puderzucker	220 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	150 g
Kakaopulver	1 EL
Frischkäse, natur	300 g
Mascarpone	300 g
Vanille Zucker	20 g
Bananen	3 St.
Schokolade, Zartbitter	125 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,  
getrocknete Hülsenfrüchte zum Beschweren (z.B. Linsen)

1. Ein Ei trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. In einer Schüssel Eigelb, 80 g Butter, 60 g Puderzucker, Salz, Mehl und Kakao mit einem Handrührgerät glatt kneten. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform setzen und kühl stellen.
2. Backofen auf 200 °C vorheizen. Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte in die Springform geben. Den Teig ca. 10 Min. vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und ca. 3 Min. weiterbacken.
3. Inzwischen in einer Schüssel Frischkäse, Mascarpone, restliche Eier, übrigen Puder- und Vanillezucker verrühren. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und unterheben. Creme auf dem Teigboden verteilen und ca. 35 Min. backen. Chocolate and Banana Cheesecake auskühlen lassen.
4. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Schokolade grob hacken und in einer kleinen Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Schokolade über den Cheesecake gießen, verteilen und fest werden lassen. Chocolate and Banana Cheesecake in Stücke schneiden und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	311 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	17 g