




Chocolate and Banana Cheesecake

 Zeit gesamt
1h 30min

 Zubereitungszeit
50min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

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

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Springform 28 cm Durchmesser,
Handrührgerät mit Schneebesens

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 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 280 kcal

Kohlenhydrate 36 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 13 g
