



Tobermory-Chocolate-Cheesecake

Zutaten für 26er Springform

Für den Teig:

60 g weiche Butter, sowie ca. 10 g Butter zum Einfetten der Form

120 g Butterkekse

50 g Cashewkerne, geröstet und gesalzen

30 g Rohrohr-Puderzucker

2 EL Kakaopulver

1 1/2 TL Vanilla Bean Paste

60 ml Tobermory Isle of Mull Single Malt Whisky (oder anderen nach Geschmack)

Für die Füllung

4 Eier (L)

400 g Doppelrahm-Frischkäse, Zimmertemperatur

250 g Qimiq Classic

3 EL Mehl

130 g feiner Zucker

1 TL Vanilla Bean Paste

120 ml Fruchtsaft (je nach Geschmack) Orange

Zubereitung

Eine Springform mit ca. 10 g Butter ausstreichen. Kekse und Nüsse mit Küchenmaschine fein zerkrümeln. Mit restlicher Butter, Kakaopulver, Vanilla Bean Paste, Zucker und Whisky mischen und in der Form verteilen und fest andrücken. Es sollte ein ca 3 cm hoher Rand entstehen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. (keine Umluft)

Alle Zutaten (bis auf Eier) für die Füllung mit einem Schneebesen oder der Küchenmaschine glattrühren. Zuletzt die Eier kurz aber gleichmäßig, nacheinander unterrühren. Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten zunächst 10 Min. bei 220°C backen, dann weitere 40 Min. bei 150°C fertig backen. Den Kuchen dann im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür abkühlen lassen.

Vor dem Servieren den Kuchen kalt stellen.

Die Backzeiten sind von Ofen zu Ofen unterschiedlich.

Zum Verzieren kann man Minzblätter oder auch Kokosflocken verwenden. Wer den Kuchen fruchtiger mag, kann auch ca 200 g Früchte in die Füllung einarbeiten, dann etwas länger backen.