

myChoco Rezepte

Schoko-Käsekuchen



Du brauchst:

- ♥ 1 Tafel **myChoco Zartbitter**
- ♥ 300 g Frischkäse
- ♥ 200 ml Schlagsahne
- ♥ 200 g Puderzucker
- ♥ 200 g Löffelbiskuit
- ♥ 70 g Butter
- ♥ 3 EL Kakaopulver

So geht's:

1. Löffelbiskuit zerkleinern.
2. Krümel und zerschmolzene Butter verrühren.
3. Kuchenform einfetten.
4. Teig in Form verteilen, fest drücken und kühl lagern.
5. Sahne steif schlagen.
6. Schokolade im Wasserbad schmelzen.
7. Geschmolzene Schokolade und Kakaopulver mit Sahne mischen.
8. Frischkäse und Butter dazugeben und ebenfalls gut mischen.
9. Masse auf den Teig geben, glatt streichen für für ca. 1 Std. kühl lagern.
10. Schokolade klein schneiden und über den Kuchen streuen.

Viel Spaß beim Genießen! ♥