

Cheesecake mit weißer Schoko und Milchschoko

ca. 14 Portionen



gelingt leicht



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Schoko-Wiener Masse:

3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 Prise Salz
80 g glattes Mehl
20 g Backkakao
40 g flüssige Butter

Topfenmasse:

140 g weiche Butter
50 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
1 Prise Salz
4 Dotter (Größe M)
250 g Speisetopfen (4 %)
4 Eiklar (Größe M)
70 g Zucker
90 g glattes Mehl

Zum Unterrühren:

150 g flüssige weiße Kuvertüre (28 Grad)
150 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)

Zum Bestreuen:

Backkakao

1 Schoko-Wiener Masse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanille Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze ca. 180 °C

Heißluft ca. 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Den erkalteten Kuchen 1-mal durchschneiden.

4 Topfenmasse:

Für die Topfenmasse Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Orangenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Die Dotter einzeln einrühren. Den Topfen kurz unterrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und einrühren. Die Hälfte der Masse mit weißer Kuvertüre und die andere Hälfte mit Vollmilchkuvertüre verrühren.

- 5** Den Kuchenboden mit dem Springformrand umstellen. Die weiße Topfenmasse einfüllen und mit der Kuchenplatte abdecken. Die dunkle Topfenmasse einfüllen und glatt streichen.

Den Cheesecake auf dem Rost in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze ca. 170 °C

Heißluft ca. 150 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

6 Zum Bestreuen:

Den erkalteten Cheesecake vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.