



Schokoladenmousse-Cheesecake mit Kirschen

Zutaten:

Für den Boden:

- 120g Hobbits-Kekse (oder ähnlich)
- 60g Butter, geschmolzen
- 3 EL Kakao (zum Backen)

Für die Käsemasse:

- 175g geschmolzene Zartbitterschokolade, gerne die beste Qualität, die Ihr Euch vorstellen möchtet
- 500g Philadelphia Doppelrahmstufe
- 160g Zucker
- 1 EL Vanillepuddingpulver (Version "zum Kochen")
- 3 Eier + 3 Eigelb
- 150g Schmand
- 3 EL Backkakao, in 2 EL heißem Wasser aufgelöst
- 2 Hände Schattenmorellen aus dem Glas, sehr gut abgetropft

Für die Schokoladenganache:

- 100g Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 125g Crème double

Evtl. Kakao oder Karamellcreme zum Dekorieren

Zubereitung:

- 1.) Freunde anrufen und für den nächsten Nachmittag zum Kaffeeklatsch verhaften.
- 2.) Springform mit 23cm Durchmesser mit Backpapier versehen.
- 3.) Für den Boden Kekse sehr gut zerkleinern, dann mit der Butter und dem Kakao mischen. Die Masse auf den Boden (nicht Rand) der Springform geben und gleichmäßig gut festdrücken. Die Form mit 3 Schichten Alufolie gut umwickeln, und zwar von unten nach oben. Der Kuchen wird nämlich in einem Wasserbad gebacken, um Falten- und Schluchtenbildung zu verhindern und soll nicht wirklich baden gehen. Dann ab in den Kühlschrank mit der Form.
- 4.) Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze (Umluft nicht geeignet!) vorheizen.
- 5.) Frischkäse cremig mixen, dann Zucker und Puddingpulver hinzufügen. Aber nicht zu viel mixen, alles soll nur schnell zu einer Masse gemischt werden. Eier und Eigelbe hinzufügen, dann den Schmand und Kakao. Letztlich die geschmolzene Schokolade. Füllung auf den Boden in die Springform füllen und Kirschen darauf verteilen. Leicht mit einem Holzstäbchen in die Masse stupsen.
- 6.) Die Form in die Mitte eines großen, höheren Backblechs stellen. Heißes Wasser in das Backblech füllen, ca. bis zur Hälfte der Springformhöhe.
- 7.) Kuchen ca. 45 Minuten lang backen. Die Oberfläche wird dann noch shaken wie die Tänzer beim Dirty Dancing Casting, wenn Ihr den Kuchen aus dem Ofen holt. Keine Bange, das "soll so". Im Kühlschrank wird alles fest werden. Alufolie entfernen und die Springform in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.
- 8.) Für die Schokoladenganache (-glasur) die Schokolade samt sündiger Crème double in einen kleinen Topf geben und langsam schmelzen lassen. Gut verrühren, bis sich eine leckere Schokoladensauce bildet. Über den Kuchen (noch in der Springform) gießen und zurück in den Kühlschrank.
- 9.) Kurz vor Verzehr aus dem Kühlschrank holen und etwas Temperatur annehmen lassen.

