

SCHOKOLADEN- KÄSEKUCHEN & ESPRESSO MACCHIATO

🕒 20 Min 🍷 Mittel



MATERIALIEN

Espressotasse (80 ml)
Backofen
Mixer
Springform (28 cm)
Aeroccino Milchaufschäumer
Oder Die
Milchaufschäumfunktion Ihrer
Nespresso Maschine
Backpapier
Holzstäbchen
Kochtopf

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Für Den Biskuitboden:

100 G Zucker

200g Mehl

120 G Butter

Esslöffel Sahne

Esslöffel Zimt

Teelöffel Gemahlene Vanille

Für Die Käsekuchenfüllung:

600 G Frischkäse

180 G Zucker

Teelöffel Gemahlene Vanille

Teelöffel Kakaopulver

ZUBEREITUNG

- Für den Biskuitboden:
- Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor
- Verrühren Sie alle Zutaten für den Biskuitboden, bis eine grobkrümelige Textur entsteht
- Geben Sie die Mischung in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (28cm)
- Backen Sie die Springform 15 bis 20 Minuten lang
- Für die Käsekuchenfüllung:
- Schmelzen Sie die Schokolade mit der Sahne im Wasserbad
- Mischen Sie die übrigen Zutaten und geben Sie diese zu der geschmolzenen Schokolade
- Die Mischung sollte nun eine glatte Konsistenz haben
- Geben Sie die Mischung auf den Biskuitboden und backen Sie diesen 40 Minuten lang
- Lassen Sie den Biskuitboden im Kühlschrank über Nacht erkalten
- Für den Espresso Macchiato:
- Schäumen Sie die Milch mit dem *Aeroccino* oder der Milchaufschäumfunktion Ihrer *Nespresso* Maschine auf
- Geben Sie den Milchschaum in das Glas
- Bereiten Sie eine Kapsel *Ristretto* Grand Cru zu und giessen Sie ihn direkt über den Milchschaum in das Glas

Eier

125 G Schokolade

50 MI Sahne

Für Den Espresso Macchiato:

Kapsel *Ristretto* Grand Cru (40
MI)

Teelöffel Milchschaum

INSPIRATION

