



## Käsekuchen mit Schokosauce

### Zutaten

*Für eine Springform mit Ø 24 cm*

#### **Für den Boden:**

110 g zerlassene Butter  
450 g Hafer- oder Dinkelgebäck  
1 Ei  
3 EL Mehl

#### **Für die Quarkmasse:**

300 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre  
400 g Quark  
200 g Crème fraîche  
250 g Mascarpone  
80 g Roh-Rohrzucker  
3 Eier

#### **Für die Schokosauce:**

200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre

### So wird's gemacht

- 01** Die Butter zerlassen, die Kekse fein zerbröseln und beides zusammen mit Ei und Mehl zu einem Teig verkneten.
- 02** Eine gefettete Springform mit Backpapier auslegen, den Keks-Teig darin auf dem Boden verteilen und fest andrücken.
- 03** Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 160 °C) ca. 8 Minuten backen.
- 04** Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.
- 05** Quark, Crème fraîche und Mascarpone vorsichtig verrühren. Zucker und die Eier einrühren. Kuvertüre nach und nach unterrühren. Die Masse auf dem Boden verteilen und glatt streichen.
- 06** Den Käsekuchen 40 – 50 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen. Den Ring lösen und vollständig auskühlen lassen.
- 07** Die restliche Kuvertüre hacken und ebenfalls im Wasserbad vorsichtig erwärmen.