heute gibt es...

Tiramisù Cheesecake

Zutaten: (für 26er Backform)

Für den Boden:

- 200g Löffelbiskuits
- 2 EL Kakao
- 3 TL löslicher Kaffee
- 150g Butter

Für die Füllmasse:

- 6 Blatt Gelatine (10g)
- 500ml Sahne
- 500g Mascarpone
- 350g Frischkäse
- 120g Puderzucker
- ca. 100ml kalter Espresso
- 1 EL Amaretto
- ca. 150g Löffelbiskuits
- etwas Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Für den Keksboden die Löffelbiskuits, den Kakao und den löslichen Kaffee in einen Mixer bzw. Food Processor geben und fein mahlen. Die Butter schmelzen, dazugeben und nochmal alles gut durchmischen.
2. Nun eine Springform vollständig mit Backpapier auslegen (am besten auch den Rand), die Keksmasse darin verteilen und z.B. mithilfe eines Glases fest auf den Boden drücken. Im Kühlschrank kalt stellen.
3. Die Blattgelatine in kaltem Wasser für etwa 6 Minuten einweichen.
4. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. In einer anderen Schüssel Mascarpone, Frischkäse und gesiebten Puderzucker geben und mit einem Handrührgerät bzw. Küchenmaschine zu einer glatten, homogenen Masse rühren. Die Sahne zur Frischkäsemasse geben und unter Benutzung eines Spatels vorsichtig unterheben.
5. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem großen Topf bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich diese komplett löst. Dann die Füllmasse nach und nach unter ständigem Rühren zur Gelatine hinzugeben. Die Masse für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. In einer flachen Schale den kalten Espresso und den Amaretto geben und mischen. Die Löffelbiskuits am besten daneben bereit legen.
7. Nach der Kühlzeit die Hälfte der Creme auf den Keksboden verteilen. Für die mittlere Löffelbiskuitschicht nacheinander die Kekse kurz (!) von beiden Seiten im Kaffee tunken und auf die Cremeschicht verteilen. Es ist hierbei egal, ob die Zuckerseite oben oder unten ist. Die Kekse müssen aber falls notwendig zurecht geschnitten werden.
8. Auf die Löffelbiskuits eine dünne Schicht Creme verteilen und den Rest in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf der Oberfläche verteilen. Anschließend den Käsekuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank kalt stellen.
9. Vor dem Servieren den Tiramisù Cheesecake aus der Springform nehmen und die Oberfläche

mit Kakao bestäuben.

Tipps:

- Falls du keinen Food Processor oder Mixer zum mahlen der Kekse hast, kannst du die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes klein bekommen.
- Um etwas Zeit zu sparen kann die obere Cremeschicht einfach auf die Keksschicht gegeben und glatt gestrichen werden.