

Dubai Schokolade Cheesecake



Dieser **Pistazien-Cheesecake** ist einzigartig!
Der **Boden** besteht
aus **Engelshaar** und **Pistaziencreme**,
was ihm eine besondere Knusprigkeit und einen
exotischen
Geschmack verleiht. Die samtige **Cheesecake-Creme**,
verfeinert
mit Pistaziencreme, ist herrlich leicht und zugleich

wunderbar
cremig. Gekrönt wird der Kuchen mit einem samtigen
Schokoladen-Topping. Der Dubai Schokolade
Cheesecake
ist ein raffiniert und dennoch einfach gemacht.

Damit dein Dubai Schokolade Cheesecake perfekt
gelingt,
gibt es ein paar Tipps: Verwende Doppelrahmfrischkäse,
um eine
besonders cremige Konsistenz zu erreichen, und achte
darauf,
dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Das hilft,
eine
glatte Creme ohne Klümpchen zu schlagen. Für das
Schokoladen-Topping nimm hochwertige
Vollmilchschokolade
– sie schmilzt besonders gut und harmoniert ideal mit
dem
Pistazienaroma.

Zutaten

Boden:

- 200 g Engelshaar
- 20 g Butter
- 180 g Pistaziencreme
- 1 gehäufter TL Tahin Sesammus

Creme:

- 600 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 ml Sahne
- 100 g Puderzucker
- 3 Pck. Sahnefest
- 100 g Pistaziencreme

Topping:

- 75 ml Sahne
- 150 g Vollmilchschokolade
- 1-2 EL gehackte Pistazien

Schritt 1: Boden vorbereiten

Schneide das Engelshaar klein und brate es in geschmolzener Butter

goldbraun an. Gib Pistaziencreme und Tahin dazu und mische alles gut.

Drücke die Masse in eine Springform und stelle sie zum Abkühlen in den Kühlschrank.

Schritt 2: Creme aufschlagen

Frischkäse, Sahne, Puderzucker, Sahnefest und Pistaziencreme

in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die Creme gleichmäßig

auf dem Boden verteilen und zurück in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3: Schokoladentopping auftragen

Erhitze Sahne in einem Topf und nimm sie vom Herd.

Schmelze die

klein gehackte Schokolade darin und lasse die Masse abkühlen.

Verteile sie auf der Cheesecake-Creme und dekoriere nach Belieben mit gehackten Pistazien. Mindestens 5-6 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.