

Knuspriger Schoko-Cheesecake

Gesamtzeit **100 Min.** 5 Min. Vorbereitungszeit **95 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.701 kJ / 406 kcal

Fett: **19,8 g** Eiweiß: **14,1 g**
Kohlenhydrate: **41,4 g**

ZUTATEN

12 Portion(en)

Für den Boden:

120 g Butter
60 g Kikkoman Panko -
Knuspriges Paniermehl
nach japanischer Art
80 g Zucker
60 g gemahlene Mandeln

Für den Belag:

60 g Vollmilchschokoladen
2 Päckchen
Vanillepuddingpulver
200 g Zucker
60 g weiche Butter
2 Eier
1 kg Magertopfen
200 ml Mandeldrink
4 EL Kikkoman natürlich
gebraute süße Sojasauce

Für das Topping:

15 g gemahlene Mandeln
15 g Kikkoman Panko -
Knuspriges Paniermehl
nach japanischer Art

ZUBEREITUNG

Schritt 1

5 Minuten Zubereitungszeit + 95 Minuten Kochzeit = 100 Min. Kochzeit. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen und eine Springform (Ø 28-30 cm) mit Backpapier auslegen. Butter erwärmen, bis diese flüssig ist. Panko-Paniermehl mit Zucker, flüssiger Butter und Mandeln vermischen, auf dem Boden der Backform verteilen, gut andrücken und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Schritt 2

Für den Belag Schokolade grob hacken und auf einem heißen Wasserbad schmelzen.

Schritt 3

Vanillepuddingpulver, Zucker und Butter verrühren. Eier, Topfen, Mandeldrink und süße Sojasauce (alternativ: Sojasauce + Zucker) dazugeben, zu einer glatten Creme verrühren und 100 g beiseitestellen. Die helle Creme auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Schritt 4

Schokolade mit der beiseite gestellten Creme verrühren, mit einem Esslöffel Tupfen auf der hellen Creme verteilen und vorsichtig mit der hellen Creme marmorieren.

Schritt 5

Für das Topping Mandeln und Panko-Paniermehl vermischen, den Kuchen damit bestreuen und weitere ca. 50 Minuten backen.

Schritt 6

Den Kuchen erst ca. 2 Stunden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann den Ring der Kuchenform entfernen und den Kuchen komplett auskühlen lassen. Den Schoko-Cheesecake in Stücke schneiden und servieren.