

Choco Coco Cheesecake

für eine Springform mit \varnothing 18-20cm

für den Boden:

125g Kokos-Knusper-Müsli (z.B. von Kölln)

50g Kokosöl (es geht auch mit Butter)

für den Belag:

100g Vollmilchschokolade

100g Zartbitterschokolade

80g Crème Fraiche

300g Frischkäse

2 El Vanillezucker

40g Puderzucker



Für den Boden Backpapier in eine Springform spannen und bereit stellen.

Das Müsli in den Multizerkleinerer geben und kurz zerkleinern, damit keine großen Stücke mehr drin sind und so ein glatterer Boden entsteht. Wer keinen hat, der gibt das Müsli einfach in einen Gefrierbeutel und rollt mit dem Nudelholz drüber, bis ebenfalls keine großen Stücke mehr vorhanden sind.

Das Kokosöl lässt sich leicht schmelzen, indem man es in einer kleinen Schüssel in eine größere Schüssel stellt und diese größere Schüssel dann mit heißem bis kochendem Wasser füllt. Dann einfach durchmengen bis es durch die indirekte Wärme flüssig ist und keine Stückchen mehr vorhanden sind. Nun das Müsli mit dem Öl vermischen und in die Springform füllen. Mit einem Löffel verteilen und schön glatt streichen.

Im Kühlschrank zwischenparken, während es jetzt an die Füllung geht.

Die Schokolade klein brechen und schmelzen. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Währenddessen den Frischkäse in einer größeren Schüssel mit Vanille- und Puderzucker mit einem Schneebeesen cremig rühren und bereit stellen.

Die Schokolade darf ruhig noch warm sein, wenn man mit dem Finger rein tippt, sollte sie sich lauwarm anfühlen.

Dann kann die Crème Fraiche dazu. So lange vermischen, bis keine hellen Schlieren mehr zu sehen sind. Die Masse wird jetzt schon etwas fester, deshalb etwas zügiger arbeiten.

Die Schokomischung jetzt zum Frischkäse geben und schnell unterrühren, denn auch hier wird die Creme durch den Temperaturunterschied schnell deutlich fester. Sobald alles gut vermischt ist, den Boden aus dem Kühlschrank holen und die Creme darauf geben. Am leichtesten ließ sie sich bei mir mit einem Löffel verstreichen.

Der fertige Kuchen wandert nun am besten über Nacht, zumindest aber für 6 Stunden in den Kühlschrank. Dann mit einem Messer am Rand entlang fahren und die Form lösen.

Mit leicht gerösteten Kokosraspeln dekoriert, verrät das Küchlein auch direkt, was in ihm steckt. Dafür einfach ein paar Esslöffel Kokosraspeln ohne Fett in ein Pfännchen geben und rösten, bis sie ein wenig Farbe genommen haben und schön duften. Aber schön dabei bleiben, die Raspeln werden ganz plötzlich braun und verbrennen schnell. Dann nur noch auf den Kuchen streuen und servieren!

Die doppelte Menge ist übrigens passend für eine Springform mit 26cm. Falls ihr auf Nummer sicher gehen wollt, nech.