

Kaffee Swirl Cheesecake

Kaffee Swirl Cheesecake ist ein himmlischer Genuss für alle Liebhaber von Käsekuchen und feinem Kaffeearoma. Die feine Kaffeecreme, die sich elegant durch den Käsekuchen zieht, verleiht dem Dessert nicht nur eine edle Optik, sondern auch einen charakteristischen Geschmack, der einfach unwiderstehlich ist.

Benötigte Zutaten

Für den Mürbteig

150 g	Premium Teebutter
180 g	Mehl
1	Ei
1 Schuss	Wasser (kalt)

Für die Füllung

500 g	Premium Frischkäse
500 g	Premium Topfen
250 g	Premium Sauerrahm
4	Eier
2	Espressi
1 TL	Kaffeepulver
2 EL	Backkakao

Anleitung

1. Für den Mürbteig die kalte Butter würfeln und mit den restlichen Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank für rund eine Stunde kaltstellen.

3. Eine runde Backform mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und den Teig in die vorbereitete Backform legen.

4. Für die Füllung den Frischkäse mit dem Mehlspeistopfen, dem Sauerrahm und den Eiern glattrühren. Davon der Hälfte Kaffee, Kaffeepulver und Backkakao unterrühren.

5. Die helle Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Anschließend die Kaffee-Füllung darüber verteilen und mit einer Gabel leicht durchmischen, um den Swirl zu erzeugen.

6. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 165°C Heißluft für eine Stunde backen. Auskühlen lassen und für vier Stunden oder über Nacht kühlstellen.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at