SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Blömboom Schoko-San-Sebastián Cheesecake

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 4 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Zutaten für Ø 20–22 cm Springform:

600 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

250 g Mascarpone

200 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops (geschmolzen)

200 g Zucker

4 Stück(e) Eier (Größe M)

200 ml Schlagsahne

30 g Blömboom Dark Hot Chocolate Powder

1 Esslöffel Speisestärke

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Prise(n) Salz

Zubereitung

1. **Backofen vorheizen:**

Der Ofen wird auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizt. Eine Springform (Ø 20–22 cm) mit Backpapier auslegen und die Ränder ruhig überstehen lassen – dieser Effekt verleiht dem Cheesecake seine charakteristische „Crinkle“-Textur!

2. **Blömboom Dark Hot Chocolate Drops schmelzen:**

Die **Dark Hot Chocolate Drops** werden im Wasserbad oder vorsichtig in der Mikrowelle geschmolzen. Einfach umrühren, bis eine wunderbar cremige Schokolade entsteht – die Basis für den intensiven Geschmack.

3. **Frischkäse und Mascarpone cremig rühren:**

Der Frischkäse und die Mascarpone werden cremig gerührt, und dann Zucker, Vanilleextrakt, Salz und die Eier einzeln hinzugefügt. Der Teig sollte glatt und samtig sein – nicht zu wild schlagen, nur schön glatt rühren.

4. **Schokolade und Kakaopulver einrühren:**

Nun kommen die geschmolzene Schokolade und das **Blömboom Dark Hot Chocolate Powder** oder **Pure Cocoa** dazu. Diese Mischung macht den Cheesecake zu einem echten Schokoladentraum. Anschließend die Schlagsahne einfließen lassen und alles zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Wenn gewünscht, die Speisestärke unterheben, um dem Kuchen extra Halt zu geben.

5. **In die Form füllen:**

Die flüssige Masse in die vorbereitete Springform gießen. Der Teig ist eher flüssig – das sorgt später für die besonders cremige Textur im Inneren!

6. **Backen:**

Der Cheesecake wird für ca. *30–35 Minuten gebacken. Der Kuchen sollte in der Mitte noch leicht wackeln und oben eine kräftige Bräune entwickeln, fast wie ein leichter „Brand“ – genau das, was die typische San-Sebastián-Note ausmacht.

7. **Abkühlen lassen:**

Der Cheesecake darf zunächst bei Raumtemperatur abkühlen. Danach kommt er für mindestens *4 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank – so bekommt er die perfekte Konsistenz und noch mehr Geschmack!