

# White Chocolate-Cheesecake

Guten morgen ihr Süßen,

für alle Schokoholics unter euch und vor allem für die Liebhaber weißer Schokolade, habe ich heute ein sehr leckeres und auch einfach herzustellendes Cheesecake Rezept für euch!

Zur Videoanleitung gelangt ihr [\\*HIER\\*](#)

## Zutaten:

200g Kekse eurer Wahl (Oreos, Butterkekse, Cookies, etc.)

100g zerlassene Butter

250g Mascarpone

200g saure Sahne

200g Frischkäse (Vollfett)

400g weiße Schokolade

optional 200 bis 250g Obst eurer Wahl (ich habe mich für frische Blaubeeren entschieden)

## Zubereitung:

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz klein stoßen, alternativ könnt ihr das natürlich auch in einem Mixer machen, da werden sie dann etwas feiner.

Die Keksbrösel nun mit der zerlassenen Butter vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegten 24cm Springform verteilen und gut andrücken. Der Boden muß nun für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank, damit er fest wird.

In der Zwischenzeit wird die Schokolade über einem heißen Wasserbad geschmolzen – diese sollte zur Weiterverarbeitung etwa 20 Minuten abkühlen.

Mascarpone, saure Sahne und Frischkäse in eine Rührschüssel geben und mehrere Minuten richtig schön cremig rühren. Die Schokolade zugeben und ebenfalls gut unterrühren.

Nun könnt ihr noch das Obst eurer Wahl zugeben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.

Die Käsecreme nun auf den Keksboden geben und den Cheesecake 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Ich habe mit noch etwas Obst beiseite gelegt und den Kuchen vor dem Servieren damit garniert.

Habt viel Spaß beim nachmachen und aufessen!!!

Eure Nicole :\*

[Meine KitchenAid](#)