



Weihnachtlicher Cheesecake mit Pumpernickelboden und Orangencreme

Zubereitung

1. Den Pumpernickel zerbröseln und mit den Mandeln mischen.
2. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann die Pumpernickelmischung unterheben. Die Masse in Dessert-ringe geben und für circa 20 Minuten kaltstellen.
3. Die Schokolade für die Cheesekakeschicht im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Währenddessen Mascarpone und Frischkäse in einer Schüssel schaumig schlagen. Zucker und Zimt unterrühren. Die geschmolzene Schokolade vor-sichtig unterheben. Die fertige Masse auf den Pumpernickel-boden streichen und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.
4. Die Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Speisestärke in etwas Orangensaft auflösen. Den Saft mit den Orangenstücken unter Rühren aufkochen, die aufgelöste Speisestärke dazugeben und gut verrühren. Kurz aufkochen lassen.
5. Die noch warme Orangencreme auf die Küchlein geben und mit geraspelter Schokolade garnieren.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



Zutaten

Für den Boden

- 150 g Mestemacher Westfälischer Pumpernickel
- 50 g gehackte Mandeln
- 150 g Zartbitterschokolade

Für die Kuchenmasse

- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Mascarpone
- 600 g Frischkäse
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt

Für die Orangencreme

- 130 ml Orangensaft
- 2 EL Speisestärke
- 1 Orange
- Etwas geraspelte Schokolade