

Kakao Swirl Cheesecake mit Schokobirne

etwa 12 - 14 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Für den Butter Crumble Boden:**

80 g Haferguetzli (z.B. Gran Cereale®)
50 g Butter, flüssig
1 EL Kakaopulver
1 EL Zucker

Für die Schokobirne:

2 Stk. Birnen (klein)
5 dl Wasser kalt
1 Stk. Limetten
4 EL Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel

Für die Quarkcrème:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenhilfe Rahm-Quark-Torte
5 dl Wasser
500 g Magerquark
2 dl Vollrahm geschlagen
3 EL Kakaopulver
2 EL Wasser, heiss

Springform (Ø 22 cm):**1 Vorbereiten:**

Springformrand (Ø 22cm) und Boden mit Backpapier auslegen. Als Boden muss nicht unbedingt der Boden der Springform genommen werden, da der Kuchen nicht gebackt wird. Man kann z.B. auch gleich eine Platte verwenden, auf der der Kuchen dann serviert wird.

2 Butter Crumble Boden:

Guetzli mit den Fingern grob zerkrümeln oder in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe des Walholzes zerbröseln. Flüssige Butter, Zucker und Kakaopulver darüber geben, kurz mischen, Masse auf den mit Papier ausgelegten Boden der Springform drücken, so dass ein gleichmässiger Boden entsteht.

3 Schokobirne:

Wasser mit Saft der Limette und Zucker aufkochen. Birne schälen. Eine davon ganz, die andere in Würfel begeben, ca. 6 Min. weich köcheln, herausnehmen, abkühlen lassen. Birnenwürfel auf dem Kuchenboden verteilen. Für die Dekoration Schokoglasur wärmen, erkaltete ganze Birne darin tunken, kühl stellen.

④ **Quarkcrème:**

Masse nach Angaben der Verpackung zubereiten. Die 3 EL Kakaopulver in 2 EL heissem Wasser auflösen und mit 1/3 der Quarkcrème vermengen. Zuerst die weisse Crème in die Form giessen und danach die Schokocrème. Diese dann mit Hilfe einer Gabel so verrühren, dass ein Marmormuster entsteht. Ca. 3 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank kühlen. Danach vorsichtig aus der Form lösen, Schokobirne auf dem Kuchen drapieren.