



ITALIENISCHER KÄSEKUCHEN MIT RICOTTA & SCHOKOLADE

Portion: 12 Stücke

ZUTATEN:

Für den Boden:

- 140g weiche, salzige Butter
- 100g Zucker
- 1 Ei (L)
- 200g Weizenmehl
- 50g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

- 5 Eier (L)
- 500g Ricotta
- 150g Puderzucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 100g Schokotröpfchen



ZUBEREITUNG:

1. Zuerst den Teig vorbereiten. Butter und Zucker 3 Minuten cremig schlagen, dann die restlichen Zutaten dazu geben und alles verrühren. Den Teig in eine gebutterte und mit Mehl ausgestreute 20cm-Springform (mit 6-8cm Höhe) geben und als Boden und Rand andrücken. Ggf. die Hände mit Mehl bestäuben, da der Teig recht weich ist. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann die Backform für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die gekühlte, mit Teig ausgekleidete Backform aus dem Kühlschrank holen und für das Blindbacken vorbereiten: Dazu den ungebackenen Teig mit Backpapier bedecken, dann mit Keramik-Kügelchen oder Hülsenfrüchten auffüllen. Das Backpapier lässt sich besser in die Form legen, wenn ihr es vorher ganz klein zerknüllt und dann wieder entfaltet. Den Mürbteigboden dann 15 Minuten im Ofen blindbacken. Anschließend heraus holen, das Backpapier mit den Kügelchen entfernen und den Boden nochmal 5 Minuten ohne Füllung backen. Wieder aus dem Ofen holen und leicht abkühlen lassen.

3. Währenddessen die Füllung vorbereiten: dazu die Eier trennen, das Eiweiß beiseite stellen. Die 5 Eigelbe in einer Schüssel mit Ricotta, Puderzucker und Vanillemark verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dann nach und nach unter die Ricottamasse heben. Zum Schluss die Schokoladentropfen unterheben. Die Ricottamasse vorsichtig auf den vorgebackenen Boden geben, glatt streichen und 45-50 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

5. Den Kuchen nach 50 Minuten aus dem Ofen holen. Die Mitte sollte noch leicht wackeln. Dann auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Anschließend für mind. 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, am besten über Nacht.