KIKKOMAN

Knuspriger Schoko-Cheesecake

Gesamtzeit **100 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **95 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'701 kJ / 406 kcal

Fett: **19.8 g** Eiweiss: **14.1 g**
Kohlenhydrate: **41.4 g**

ZUTATEN

12 Portion(en)

Für den Boden:

120 g	Butter
60 g	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
80 g	Zucker
60 g	gemahlene Mandeln

Für den Belag:

60 g	Vollmilchschokolade
2	Päckchen Vanillepuddingpulver
200 g	Zucker
60 g	weiche Butter
2	Eier
1 kg	Magerquark (oder Frischkäse)
200 ml	Mandeldrink (oder normale Milch)
4 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce süss

Für das Topping:

15 g	gemahlene Mandeln
15 g	Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und eine Springform (Ø 28-30 cm) mit Backpapier auslegen. Butter erwärmen, bis diese flüssig ist. Panko-Paniermehl mit Zucker, flüssiger Butter und Mandeln vermischen, auf dem Boden der Backform verteilen, gut andrücken und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Schritt 2

Für den Belag Schokolade grob hacken und auf einem heissen Wasserbad schmelzen.

Schritt 3

Vanillepuddingpulver, Zucker und Butter verrühren. Eier, Quark, Mandeldrink und süsse Sojasauce (alternativ: Sojasauce + Zucker) dazugeben, zu einer glatten Crème verrühren und 100 g beiseitestellen. Die helle Crème auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Schritt 4

Schokolade mit der beiseite gestellten Crème verrühren, mit einem Esslöffel Tupfen auf der hellen Crème verteilen und vorsichtig mit der hellen Crème marmorieren.

Schritt 5

Für das Topping Mandeln und Panko-Paniermehl vermischen, den Kuchen damit bestreuen und

weitere ca. 50 Minuten backen.

Schritt 6

Den Kuchen erst ca. 2 Stunden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, dann den Ring der Kuchenform entfernen und den Kuchen komplett auskühlen lassen. Den Schoko-Cheesecake in Stücke schneiden und servieren.