

## BAILEYS CHEESECAKE

**Teig:** 175 g zerbröselte Löffelbiscuits

75 g geschmolzene Butter

1 EL Kakaopulver

1 EL Haselnusssirup (DaVinci)

**Füllung:** 700 Gramm Frischkäse (Philadelphia)

100 g saure Sahne

50 g gemahlene Mandeln

4 Eier

200 g Zucker

75 ml Baileys

**Garnitur:** 100 g saure Sahne, verrührt mit 2 EL Puderzucker, 50 g geschmolzene Zartbitter-Schokolade

### Zubereitung

Löffelbiscuits mit der Butter, dem Kakao und dem Haselnusssirup vermengen, Masse auf den Boden einer 26-cm-Springform drücken, kühl stellen. Mit dem Mixer den zimmerwarmen Frischkäse und die saure Sahne mit dem Zucker verrühren, nach und nach die Eier hinzugeben, zuletzt den Baileys und die Mandeln. Füllung auf den Boden geben und bei 170 Grad (Heißluft 150) im Ofen etwa eine Stunde backen. Kuchen etwa 30 Minuten im abgeschalteten Ofen auskühlen lassen, dann herausnehmen. Den lauwarmen Kuchen mit gesüßter saurer Sahne bestreichen, die Schokolade von einem Löffel in einem Linienmuster auf Kuchen tropfen. Mindestens acht Stunden auskühlen lassen, am besten schon am Vortag backen.

Einige Kalorien lassen sich einsparen, wenn Sie je zur Hälfte Zucker und Süßstoff sowie fettreduzierten Frischkäse verwenden.

© Gabi Frankemoelle  
info@usa-kulinarisch.de  
ausgedruckt von URL:  
www.usa-kulinarisch.de