Oreo Schokoladenkuchen

Zutaten für den Boden:

24 Stück	Oreo Kekse
60 g	Butter

Zutaten für die Cheesecake Füllung:

900 g	Frischkäse
265 g	Zucker
3 TL	Kakaopulver
4	Eier
285 g	gehakte Zartbitterschokolade

Zutaten für das Schokoladen Topping:

175 ml	Sahne
170 g	gehakte Zartbitterschokolade
1 TL	Zucker

Springform mit 22 cm Durchmesser, Backzeit insgesamt 80 min bei 175 Grad.

Die Oreo Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und zu einem Boden andrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 8 min vorbacken.

Für die Käsecreme die Schokolade im Wasserbad schmelzen und erkalten lassen. Den Frischkäse mit dem Zucker und dem Kakaopulver verrühren. Die Eier einzeln unterrühren. Am Ende die geschmolzene Schokolade unterheben und die Creme auf dem Keksboden verteilen. Den Kuchen ca. 65 min backen bis die Mitte der Käsecreme fest geworden ist. Für ca. 1 Stunde im offenen Backofen auskühlen lassen.

Den Kuchen anschließend über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

In einem Topf die Sahne, die Schokolade und den Zucker erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist. Das Topping leicht erkalten lassen und auf dem Käsekuchen verteilen. Den Kuchen anschließend nochmals 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Mit Schokoladeraspel dekorieren.