

# Hier und heute



## Schokoladiger Cheesecake mit Banane

Cheesecake geht immer. Konditormeisterin Theresa Knipschild hat das perfekte Rezept für Schoko-Liebhaber. Das passt auch toll zu Ostern.

### Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26 cm-Springform

#### Zutaten für den Boden

- 80 g Butter
- 250 g Schokoladenplätzchen, z. B. dunkle Schokoladencookies
- 50 g Cornflakes, ungesüßt
- 2 Prisen Salz

#### Zutaten für die Füllung

- 200 g dunkle Kuvertüre
- 150 g Vollmilchkuvertüre
- 600 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 400 g Schlagsahne
- 30 g Backkakao
- 50 g Zucker
- 2 Prisen Salz

#### Zutaten für die Bananenfüllung

- 4 Bananen
- Saft 1 Zitrone
- 200 ml Bananensaft
- 20 g Speisestärke
- Nach Gusto: etwas Vanille, Tonkabohne, Kurkuma- oder Currypulver, Ingwer, Pfeffer
- Für die Garnitur: Cornflakes oder Bananenchips

### Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier beklemmen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Schokoladenplätzchen und Cornflakes mit einem Blender oder in einem Frischhaltebeutel mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln. Alle Zutaten für den Boden vermischen. Vermischte Krümel in die Form geben und mit einem Glasrücken oder einem Löffel glattdrücken. Bis zur Weiterverwendung kaltstellen.

Bananen schälen und in ca. 1 x 1 cm große Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit die Frucht nicht braun wird.

Speisestärke mit 30 ml Bananensaft klümpchenfrei verrühren. Restlichen Bananensaft in einem kleinen Topf aufkochen. Speisestärke einrühren und ca. 40 Sekunden bei mittlerer Hitze unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Bananenstücke unterheben. Wenn gewünscht nach Geschmack, z. B. mit Vanille, Tonkabohne, Currypulver abschmecken. Noch warme Bananen auf den gekühlten Boden geben und glattstreichen, dabei ca. 1 cm am Rand freilassen. Bis zur Weiterverwendung kaltstellen. Wer die Bananen nicht so zubereiten möchte: Vier Bananen halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und so auf den vorbereiteten Boden legen.

# Hier und heute



Dunkle und Vollmilchkuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Frischkäse unterrühren. Zum Schluss Backkakao und Salz einrühren.

Sahne mit Zucker steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Ggf. mit etwas mehr Zucker abschmecken.

Masse in die Springform geben und glattstreichen. Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, kaltstellen. Dann erst aus dem Ring lösen.

Wer mag, garniert den Cheesecake mit Cornflakes und getrockneten Bananenchips.