Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Silvesterknaller: Schoko-Cheesecake mit Kinderpunsch-Sorbet

An Silvester wird`s knallig...

Fruchtiges Kinderpunsch-Sorbet und ein Schoko-Cheesecake ergeben ein knalliges Silvesterdessert. Nicht nur für Kinder. Diese Kombination habe ich bei einem Kochkurs mit gut gelaunten Gästen zubereitet. Ein erfrischendes Gläschen Sekt sorgte zusätzlich für Stimmung. Dazu ein paar eingemachte Beeren, ein bisschen Fruchtpüree als Verzierung und ein hausgemachter bunter Leinsamen-Karamell brachte die Stimmung auf Partyniveau. Ein knallbunter Desserttraum.

Schön war`s und hier die Rezepte: **“Schoko-Cheesecake mit Kinderpunsch-Sorbet”**

Zutaten

Für ca. 1 Liter Kinderpunsch-Sorbet:

- 400 g Rote Grütze
- 500 ml Kinderpunsch
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Päckchen Vanillezucker

Für den Kuchen (Ø 26 cm):

Kuchenboden:

- 400 g Schokokekse
- 175 g geschmolzene Butter
- 45 g Zucker
- 1 TL Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- Butter zum Einstreichen der Springform

Kuchenfüllung:

- 700 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 200 ml Creme fraiche
- 100 g gute Schokolade, Zartbitter
- 100 g Zucker
- 50 ml Rotwein
- 2 EL Stärke
- 1 EL Kakaopulver und etwas Chili
- Mark einer Vanilleschote oder Vanillezucker
- 1 Ei
- 4 Eigelbe
- Extra: 100 g geraspelte Zartbitterschokolade zum Dekorieren

Zubereitung

Für das Kinderpunsch-Sorbet 500 ml alkoholfreien Punsch mit Apfelsaft mischen. Dann mit der Roten Grütze in einer Schüssel pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen, damit die kleinen Kernchen zurück bleiben. Die Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Alternative: Die Sorbetmasse in ein flaches Gefäß füllen und ins Gefrierfach stellen. Die Masse sollte nun einmal in der Stunde mit einem Pürierstab locker aufmixt werden, bis eine cremige Eismasse entstanden ist.

Für den Schokoladen-Frischkäsekuchen den Ofen auf 200°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Springform mit der Butter gründlich einfetten.
Nun das Äußere der Springform (den Boden auch) in Alufolie wickeln, am besten zweimal. So kann weder das heiße Wasser in die Springform eintreten, noch Flüssigkeit aus der Springform entweichen.

Für den Kuchenboden die Schokokekse zu feinen Bröseln zerkrümmeln und mit 175 g geschmolzener Butter, dem Zucker, dem Kakaopulver und einer Prise Salz in einer Schüssel mischen.
Den Mix in die Springform füllen. Dünn und gleichmäßig verteilen und festdrücken (am besten mit dem Boden einer Tasse).
Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühlen oder 15 Minuten im Tiefkühler.
Die Schokolade im Wasserbad vorsichtig schmelzen.
Den Frischkäse mit Zucker und Vanillemark in einem Topf leicht erwärmen. Anschließend die flüssige Schokolade unterrühren.
Nun wird die Schokoladen-Frischkäsecreme mit der Creme fraiche und den Eiern gut vermischt. Die Stärke mit dem Kakaopulver, dem Chili und 50 ml Rotwein klumpenfrei anrühren und danach in den Frischkäse einrühren.
Die Frischkäsefüllung in die Springform gießen. Die Springform auf ein großes Backblech stellen.
Jetzt ganz vorsichtig 1 l kochendes Wasser in das Backblech geben.

Tipp: Nur so viel, dass die Springform etwas im Wasser steht.

Nun wird der Kuchen für 3 Minuten bei 200°C vorgebacken (mittlere Schiene, Ober-/ und Unterhitze). Nach 3 Minuten die Temperatur auf 120°C reduzieren und weitere 45 Minuten backen, bis er recht fest ist. In der Mitte sollte er noch ein wenig wackelig sein. Den Ofen ausschalten und den Kuchen für eine ganze Stunde bei halb-geöffneter Ofentür im Backofen lassen.
Herausnehmen, auf ein Gitterrost stellen und komplett abkühlen lassen. Die Springform noch nicht lösen! Erst für ca. 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank lassen.

Den Kuchen mit geraspelter Zartbitterschokolade bestreuen und mit Punsch-Sorbet, Beeren, Basilikum oder Schokosoße servieren!