

## Theodeora's Cheesecake

### Zutaten für 6 Personen:

150 Gr Löffelbiskuits  
ca. 70 Gr Margarine

### Für die Füllung:

60 Gr Frischkäse  
340 ml Kondensmilch  
3 Eier  
350 Gr weiße Schokolade

### Für den Guss:

150 Gr weiße Schokolade  
60 ml Schlagsahne

### So wird's gemacht:

Zerkrümeln Sie die Löffelbiskuits und zerlassen Sie die Margarine. Dann kneten Sie beide Zutaten zu einer Art Teig und drücken diesen auf dem Boden einer gefetteten Springform an.

Schmelzen Sie die weiße Schokolade (Füllung) und halten diese warm.

Geben Sie den den Frischkäse und ca. ein Viertel der Kondensmilch in eine Schüssel und rühren die Zutaten mit einem Handrührgerät zu einer cremigen Masse. Anschließend fügen Sie unter ständigem Rühren die restliche Kondensmilch hinzu. Rühren Sie nach und nach die beiden Eier gründlich in die Masse ein. Zuletzt rühren Sie die weiße Schokolade für die Füllung ein.

Verteilen Sie nun die Füllung auf dem Biskuitboden in der Springform. Diese geben Sie dann in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen. Holen Sie den Cheesecake nach einer Backzeit von 75 Minuten aus dem Ofen. Lassen Sie diesen dann ca. 2 Stunden abkühlen. Achtung: Nehmen Sie den Rand der Springform erst nach dieser Zeit ab!

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, können Sie mit der Zubereitung des Gusses beginnen. Dafür erwärmen Sie unter ständigem Rühren die weiße Schokolade in der Sahne. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, verteilen Sie den Guss auf dem Cheesecake.  
Stellen