Italienischer Cannoli Käsekuchen mit Ricotta, Mascarpone und Butter



> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Für den Kuchenboden die Butterkekse und Eistüten zerkleinern und mit zerlassener Butter verrühren. Den Teig in einer Kuchenform verteilen und einen ca. 1 cm hohen Rand formen. Diesen dann bei 180 °C für 10 Minuten in den Backofen geben.
2. Mascarpone cremig schlagen und mit Ricotta, Zucker, Vanille-Aroma schaumig rühren. Die Eier unterheben und die Füllung in die Kuchenform geben.
3. Auf der Füllung Schokostückchen verteilen und den Kuchen nochmals bei 160 °C für 1 Stunde in den Ofen schieben.
4. Zu guter Letzt haben wir für die Verzierung noch zerbröselte Eistüten und Schokostückchen auf den Käsekuchen drapiert.

Zutaten







Für den Kuchenboden:

- 100g Butterkekse
- 50g Eistüten
- 60g GOLDSTEIG Butter

Für die Füllung:

- 230g GOLDSTEIG Mascarpone
- 450g GOLDSTEIG Ricotta
- 50g Zucker
- 1 EL Vanille-Aroma
- 4 Eier
- 100g Schokostückchen

Für die Verzierung:

- Eistüten
- Schokostückchen