# Schoko-Marshmallow-Käsekuchen mit Ricotta und Butter



> 30 Min. | Aufwändig | Vegetarisch

## Zubereitung

1. Als Erstes geben wir Butterkekse in den Mixer und zerkleinern diese, bis eine pulvrige Konsistenz entsteht. Dazu geben wir geschmolzene Butter, verrühren alles miteinander und pressen den Teig in eine Backform. Dann für 10 Minuten bei 180°C ab in den Backofen.
2. Die leckere Kuchencreme besteht aus Ricotta, Sahne und Zucker. Auch Zartbitterschokolade, die wir in der Mikrowelle schmelzen, wird zusammen mit Vanille-Aroma der Creme untergerührt. Anschließend kommen noch Eier und Mehl hinzu. Das Quirlen zwischendurch nicht vergessen.
3. Im nächsten Schritt geben wir die Kuchencreme auf unseren Boden (aus Schritt 1) und schieben den Kuchen noch einmal bei 180°C für 60 Minuten in den Backofen.
4. Auf den für 4 Stunden kaltgestellten Kuchen legen wir nun Marshmallows und geben den Kuchen nochmal für ca. 30 Sekunden bei 200 °C kurz in den Ofen.
5. Zur Verzierung geben wir Zartbitterschokolade, Sahne, sowie etwas Maissirup zum Schmelzen in die Mikrowelle. Zu guter Letzt einmal kräftig umrühren und dann als Topping auf die Marshmallows geben, sowie zerbröselte Butterkekse.

## Zutaten







*Für den Kuchenboden:*

- 200g Butterkekse
- 90g GOLDSTEIG Butter

*Für die Kuchencreme:*

- 900g GOLDSTEIG Ricotta
- 180 ml Sahne
- 220g Zucker
- 250g Zartbitterschokolade
- 2 TL Vanille-Aroma
- 3 Eier
- 70g Mehl

*Für das Topping:*

- Marshmallows
- 60g Zartbitterschokolade
- 3 EL Sahne
- 1 EL Maissirup
- Butterkekse