

Baileys Baked Cheesecake

Für 1 Kuchen, Form O 18cm:

Für den Teigboden:

150g Mandeln, gemahlen

1 EL Splenda (Süsstoff)

40g Butter, geschmolzen

1 Eiweiss, steif geschlagen

Alles gut vermischen, in Kuchenform geben und daraus einen Boden drücken.

(Das Rezept des Bodens ist von einem andern Cheesecake und ist für eine 26er Springform, da müsste man dann ca. 1 ½ mal die Masse nehmen.)

Masse:

250 g Mascarpone

200 g Frischkäse

(z.B. Philadelphia)

zu einer glatten Masse verrühren

2 Eier

6-8 EL Splenda

50 ml Baileys Original (Irish Likör)

zugeben und verrühren

100 g Schokolade (100% Cacao)

schmelzen, zugeben

Masse in die Kuchenform füllen, glattstreichen, in der Ofenmitte bei 150° 75 Min. backen, Ofen abschalten, Kuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dekoration:

Mit steifgeschlagenem, gesüsstem Rahm und Kakaopulver verzieren.