

# Dessert

## New York Cheese Cake mit Schokoladen Espuma

### Zutaten:

0.2 Pack. Butterkekse  
20 g Kakao  
50 g Zucker  
50 g Butter  
200 g Frischkäse  
0.5 TL Vanilleextrakt  
90 g Saure Sahne  
155 ml Sahne  
6 St. Gelatine  
6 ml Zitronensaft  
3 EL Batida de Coco  
2 St. ISI-Kapseln  
100 g Blaubeeren  
115 ml Milch  
30 g Kuvertüre, weiß

### Zubereitung:

Die Butterkekse fein zerkrümeln. Das geht sowohl in mühsamer Handarbeit oder einfach im Mixer. Den Kakao und 25 g Zucker unterrühren. 50 g Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln zu einem Teig mischen. In die Gläschen geben und gut festdrücken. Die 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse in einer großen Schüssel mit dem restlichen Zucker und dem Vanilleextrakt cremig rühren. Die Saure Sahne unterheben. Die 100g Sahne in einer separaten Schüssel steif schlagen. Den Zitronensaft erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Einen Löffel der Frischkäsemasse zu der Gelatine geben und unterrühren. Dann ab damit zum Rest der Frischkäsemasse in die große Schüssel und gut unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den Kekskrümelboden gießen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit den Blaubeeren garnieren. Espuma: Milch, restliche Sahne, Schokolade, Batida de Coco und Zucker nach Geschmack alles zusammen einmal aufkochen, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine einrühren und etwas abkühlen lassen. In einen Isi-Spender füllen und kaltstellen. Vor dem Servieren 2 Stück CO<sub>2</sub> - Kapseln in den Spender geben!