

# Marmorierte Herz-Cheesecakes



## Zutaten

Für 35-40 Stück

110 g	Zartbitterkuvertüre
150 g	Butter, in Stücken
125 g	Mehl
2 EL	Himbeerfruchtpulver
220 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 TL	Vanilleessenz
5	Eier
500 g	Philadelphia Doppelrahmfrischkäse
200 g	Himbeerkonfitüre
2 EL	Orangensaft

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Die Kuvertüre hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Das Mehl, Himbeerfruchtpulver, 120 g Zucker, Salz und 1 TL Vanilleessenz unterrühren. Nacheinander 3 Eier unterrühren, alles gut vermischen, die Masse auf das Blech geben und gleichmäßig verstreichen.
4. Den Frischkäse mit den übrigen Eiern cremig aufschlagen, den restlichen Zucker und die übrige Vanilleessenz unterrühren und alles gut vermischen. Die Frischkäsemasse auf die Schokoladenmasse geben und diese vollständig damit bedecken.
5. Die Himbeerkonfitüre in einem Topf erwärmen, durch ein Sieb passieren und mit dem Orangensaft verrühren. Die Konfitüremischung löffelweise auf die Frischkäsemasse geben und mit einem Messer vorsichtig verziehen, bis die Oberfläche schön marmoriert ist.

6. Den Kuchen im Ofen 30-35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, den Kuchen auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen. Aus der Kuchenplatte 35-40 Herzen ausstechen.

