

## Schoko-Cognac-Käsetarte

Von SWR4 Moderatorin Corinne Schied

### **Zutaten für eine 26er Tarteform oder Springform**

Fett für die Form  
Mandeln, gemahlen für die Form  
Mandeln, gehobelt, geröstet ohne Fett, für die Form

### **Für den Teig**

2 Eier  
180g Zucker  
1Prise Salz  
1Pckg.Vanillepuddingpulver, ungesüßt  
250g Ricotta  
175g Mascarpone  
175g Frischkäse  
1 Vanilleschote oder 0,5TL Vanillepaste

### **Außerdem**

3-5 EL Kakaopulver, ungesüßt  
3-4 EL Cognac

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Backform inklusive Rand - bei einer Springform reichen 2-3 cm - einfetten und mit den gemahlenden Mandel ausstreuen. Die gehobelten Mandeln auf dem Boden verteilen.

Die Eier mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend Milchprodukte, Salz, Vanille und Puddingpulver dazu geben. Glatt rühren. Gut zwei Drittel des Teiges in der Form verteilen.

Kakao und Cognac in den restlichen Teig rühren und in großen Klecksen auf dem weißen Teig verteilen. Mit einer Gabel grob eine S-Form hineinzeichnen. Die Oberfläche nur glatt ruckeln. Den Schoko-Cognac-Käsekuchen etwa 30 Minuten backen.

Abkühlen lassen und 1 Stunde kalt stellen.

**Corinnes Tipp:** Diese Käsetarte schmeckt, da sie ganz flach ist, auch als Dessert!