**White-Chocolate-Cheesecake**

Zutaten:
Boden:

275g Butterkekse
125g Butter

Masse:
4 Eier
220g Zucker
100g Sauerrahm
750g Frischkäse
280g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Die Kekse klein bröseln und mit der geschmolzenen Butter vermengen. In eine, mit Backpapier ausgelegte, Kuchenform, mit 26cm Durchmesser, die Kecks-Buttermischung auslegen und andrücken.
Nun die Eier mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Dann den Sauerrahm und den Frischkäse unterquirlen. Danach nach und nach die geschmolzene Schokolade unter die Masse mixen.
Dann in die vorher ausgefettete Form geben und bei 130°C 45-60 min, je nach Ofen, Farblos abbacken. Dann für min 6h in den Kühlschrank, zum Durchkühlen, stellen.
Jetzt nur noch aufschneiden und genießen.

