

# Lumpy-Bumpy-Cheesecake



Auf unserer Radreise durch England waren wir begeistert von den vielen leckeren Torten. Eine davon ist der Lumpy Bumpy Cheesecake.

## Kuchenteig

100 g dunkle  
Schokolade  
3 EL starker  
Kaffee  
4 Eier getrennt  
120 g Zucker

Prise Salz

## Zubereitung Kuchenteig:

Die Schokolade schmelzen, den Kaffee dazu, gut verrühren, dann abkühlen lassen. In einer zweiten Schüssel das Eigelb mit Zucker dick aufschlagen und zur abgekühlten Schokolade geben. In einer dritten Schüssel das Eiweiß mit Salz steifschlagen. Vorsichtig unter die Ei-Schokolade heben. Den Teig in eine gefettete Tarteform geben und bei 180 °C für etwa 30 min backen. Abkühlen lassen. Er fällt dabei zusammen, das schafft Platz für die Füllung.

## [Tarteform Fayence](#)

## Creme

250 g  
Mascarpone  
250 g Quark  
2 EL Zucker  
2 EL Toffeesauce  
2 EL Weinbrand  
100 ml  
Schlagsahne  
80 g Toffee

## Zubereitung Creme:

In einer Schüssel Mascarpone, Quark und Zucker verrühren. Weinbrand und Toffeesauce dazugeben und gut verrühren. Die Sahne separat steifschlagen und unter die Mascarpone-creme heben. Die Schwierigkeit besteht darin, nicht schon jetzt alles aufzuessen.

### Toffeesauce

100 g Butter  
140 g Zucker  
100 g Sahne

### Zubereitung Toffeesauce:

Den Zucker mit 1 EL Wasser erhitzen, bis er schmilzt. Vorsichtig nur hellbraun karamellisieren. Vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren erst die Butter dazugeben, dann die Sahne. Alles zusammen nochmal vorsichtig erhitzen, bis die Sauce schön glatt ist. Nur Geduld - das dauert, aber es wird! Abkühlen lassen. Kleiner Tipp: Ich stelle immer die doppelte Menge her.

### Montage:

Den Kuchen kann man vorher mit einem großen Löffel Nutella bestreichen. Dann mit einer dicken, schönen Schicht Mascarponecreme füllen. Obenauf 2-3 EL Toffeesauce sowie die zerbröckelten Toffee. Oder ohne Toffeesauce und mit kleinen Nougathalbkugeln. Oder mit geraspelter Schokolade verzieren - was halt gerade zur Hand ist.

### Serviervorschlag:

In einen Dessertteller einen Spiegel Toffeesauce geben und ein Stück Kuchen darauf setzen. Das Abendbrot dürfte danach wohl ausfallen 😊.

