

Cheesecake

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

4
Std.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Variante aus den Staaten: den **Cheesecake**. Durch den hohen Anteil an Doppelrahmfrischkäse ist er sehr deftig und schwer, die abgeriebene Zitronenschale und etwas Zitronensaft bringen eine erfrischende Note in die süße Käsecreme. Während manche Amerikaner auf einen kalorienreichen **Keksboden** schwören, favorisiere ich lockeren, herb-süßen **Biskuit** mit echter **Zartbitterschokolade** für meinen **Lieblingskuchen**. Dazu passend: eine dezent **süße Fruchtglasur** und säuerliche Waldbeeren. Eine echte **Geschmacksexplosion**, die saisonunabhängig für Gaumenfreuden sorgt.

- 1 -

Boden und Rand einer Springform mit Butter fetten. Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Butter schmelzen, Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Mehl, die Hälfte der Speisestärke und Backpulver mischen. 4 Eier trennen. Zuerst Eigelb mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen, dabei 80 g Zucker und eine Prise Salz einrieseln lassen. Die Masse ca. 5 Minuten weiterschlagen.

- 2 -

Mehlmischung über die Eigelb-Zucker-Masse sieben und unterrühren. Flüssige Butter und flüssige Schokolade unterrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 2 EL Zucker steif schlagen, bis ein fester Eischnee entsteht. 1/3 des Eischnees unter die Eigelb-Butter-Schoko-Masse rühren, den Rest des Eischnees vorsichtig unterheben. Den Teig in die gefettete Springform füllen und glatt streichen. Ca. 15 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe soll kein Teig mehr am Stäbchen kleben bleiben. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.

- 3 -

Abgekühlte Springform mit mehreren Lagen Alufolie verkleiden, so dass kein Wasser in die Form gelangen

Zutaten für 16 Stücke

45 g Butter (+ Butter für die Form)
60 g Speisestärke
35 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
7 Eier
100 g Zartbitterschokolade
400 g Zucker (+ 2 Esslöffel zusätzlich)
900 g Doppelrahmfrischkäse (Zimmertemperatur)
180 g Sahne
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
1 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft
300 g TK-Himbeeren
3 Esslöffel Vanillezucker
1/2 Beutel Agar Agar
300 g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren) zum Dekorieren

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Beim Thema **Käsekuchen** scheiden sich die Geister: Während die einen den traditionellen **Käsekuchen** mit Mürbeteigboden und Quarkfüllung à la Großmama bevorzugen, bejubeln andere, inklusive mir, die deftigere

Cheesecake

kann. 200 g Frischkäse, 100 g Zucker, restliche Stärke und die abgeriebene Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührers auf niedriger Stufe gut verrühren. Dann den übrigen Frischkäse unterrühren. Auf höchster Geschwindigkeit 220 g Zucker einrieseln lassen. Eier nacheinander unterrühren, zum Schluss die Sahne und den Zitronensaft unterrühren. Nur kurz verrühren, bis alle Zutaten miteinander vermengt sind. In die mit Alufolie ausgekleidete Springform füllen.

- 4 -

Wasser in eine Fettpfanne ca. 2,5 cm hoch einfüllen. Springform ins Wasserbad stellen und bei gleicher Temperatur etwa 1 Stunde backen, bis sich die Käsemasse beim Rütteln der Springform kaum mehr bewegt. Der Cheesecake soll nicht bräunen, deshalb die Springform mit Alufolie abdecken, falls die Oberfläche bräunt.

- 5 -

Den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Himbeeren, 3 EL Vanillezucker und Agar Agar in einen Topf geben, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Pürieren und durch ein Sieb streichen, damit alle Kerne entfernt werden. Kurz abkühlen lassen und auf dem Cheesecake verteilen. Kuchen danach für mindestens 4 Stunden kalt stellen. Beeren verlesen, waschen und kurz vor dem Servieren auf dem Kuchen verteilen.