

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Cheesecake

Zutaten:

Für den Boden:

**200 g Kekse, Spritzgebäck oder dergl.
50 g ungesalzene oder gesalzene Macadamia-Nusskerne
50 g Butter**

Für die Creme:

**2 geh. EL Speisestärke (25 g)
3 EL Wasser
500 g Doppelrahmfrischkäse
850 g Ricotta
6 Eier
250 g Zucker**

Außerdem:

**6 Maracujas
250 ml Maracujasaft
3 Blatt weiße Gelatine**

Zubereitungszeit:

**Ca. 1 Stunde
Kühlzeit: über Nacht zzgl. ca. 1 Stunde**

Boden zubereiten:

Macadamianüsse grob hacken (gesalzene Nüsse und Butter verrühren, Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier belegen, Rand schließen, Keksmasse hineingeben und mit einem Esslöffel zu einem Boden drücken. Kalt stellen.

Creme zubereiten und backen:

Ofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze oder Heissluft) vorheizen. Speisestärke und Wasser glatt rühren. Doppelrahmfrischkäse, Ricotta, Eier, Zucker, Zitronenschale und -saft mit den Führbesen des Handrührgerätes verschlagen. Angerührte Speisestärke zufügen. Masse auf den Keksboden gießen. Auf dem Rost auf der untersten Schiene 75 bis 90 Minuten backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

Maracujas vorbereiten:

Cheesecake in der Springform über Nacht in den Kühlschrank stellen. Maracuja waagrecht durchschneiden, aus den Hälften mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch einschließlich der Kerne herauskratzen (ergibt ca. 100 g), in einen kleinen Topf geben, Maracujasaft zugießen.

Frucht-Guss zubereiten:

Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanweisung einweichen. Maracuja-Fruchtmasse im Topf erhitzen, von der Kochstelle ziehen. Tropfnasse Gelatineblätter dann nacheinander auflösen. Abkühlen lassen. Cheesecake aus dem Kühlschrank nehmen, Maracujasoße daraufgießen, ca. 1 Stunde kalt stellen. Cheesecake mit einem Messer vorsichtig vom Formenrand ablösen, Rand entfernen. Torte auf einen Kuchenplatte geben, den Tortenaufleger oben auflegen und die Überraschung präsentieren.