

Käsekuchen mit Granatäpfeln

Der Belag aus Granatäpfeln auf diesem leichten Käsekuchen ist einfach überwältigend.

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

250 g Kekse aus Hafermehl

80 g Butter, zerlassen

Für die Füllung

3 EL Orangensaft

2 EL Gelatinepulver

275 g Mascarpone

220 g Sahnequark

80 g Puderzucker, gesiebt

220 ml Kokoscreme

3 Eiweiß

Für den Belag:

**3 Granatäpfel, geschält, Kerne herausgelöst und aufbewahrt
geriebene Schale und Saft von 2 Orangen**

3 EL Zucker

2 EL Speisestärke, mit 3 EL Kirschwasser angerührt

Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten.

Die Kekse in einer Küchenmaschine fein zermahlen, die zerlassene Butter zugießen und untermischen.

Die Masse in die Form geben, gut andrücken und kalt stellen.

Für die Füllung den Orangensaft in eine hitzebeständige Schüssel gießen, mit Gelatine bestreuen und 5 Minuten quellen lassen.

Die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser stellen und rühren, bis sich die Gelatine auflöst.

Mascarpone, Quark und Puderzucker in einer Schüssel verrühren und nach und nach die Kokoscreme unterrühren.

Die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Die Gelatine schnell unter die Kokoscreme rühren und den Eischnee unterheben.

Alles in die Form gießen, glattstreichen und kalt stellen.

Für den Belag die Granatapfelkerne mit Orangenschale, -saft und Zucker zum Kochen bringen. Bei geringer Hitze abgedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

Die Stärke zugeben und unter gelegentlichem Rühren eindicken lassen. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Die Glasur auf den festgewordenen Kuchen gießen und diesen erneut kalt stellen. Um ihn vor dem Servieren aus der Form zu lösen, mit einem Messer an der Innenseite der Springform entlangfahren, dann den Rand lösen.

Jetzt noch den Tortenaufleger mit Ihrem Wunschfoto auflegen.