

TRi TOP[®]



WALD-ERDBEER-CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 90 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP[®]



WALD-ERDBEER-CHEESECAKE

Zutaten:

Für den Boden

150 g Butterkekse
70 g flüssige Butter
70 g Rohrzucker

Für die Creme

750 g Doppelrahm-Frischkäse
500 g Sauerrahm
200 g Zucker
1 gestr. TL Salz
6 Eigelb (Größe L)
1 Vanilleschote
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
2 gestr. EL Mehl
50 ml TRi TOP Wald-Erdbeere
4 gestr. TL Speisestärke

Für die Verzierung

einige Erdbeeren
2 EL TRi TOP Wald-Erdbeere

Den Ofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butterkekse
oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zer
mit der flüssigen Butter und dem Zucker mischen. Die Springform
und Rand mit

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

Backpapier belegen und die Bröselmasse als Boden in die Form drücken. Kalt stellen.

Für die Creme den Frischkäse mit Sauerrahm, Zucker, Salz und Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschlitzen und das Mark herausschaben. Das Vanillemark mit der Zitronenschale zum Frischkäse geben und alles mit dem Schneebesen verrühren. Das Mehl darüber stäuben und unterrühren. Die Creme gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen.

TRi TOP Wald-Erdbeere mit 250 ml kaltem Wasser in einem kleinen Topf vermischen. 2 EL davon abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Die Sirup-Wasser-Mischung zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren die angerührte Stärke dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und in Klecksen auf der Frischkäsemasse verteilen. Mit einer Gabel locker marmorieren. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 90 Minuten backen – dabei mit Alufolie abdecken, falls er zu stark bräunt. Nach dem Backen den Kuchen im ausgeschalteten Ofen, bei leicht geöffneter Ofentür, 15 Minuten ruhen lassen, dann herausnehmen und ganz abkühlen lassen.

Für die Verzierung die Erdbeeren kurz waschen, putzen und vierteln.
Mit TRi TOP Wald-Erdbeere mischen und auf dem Cheesecake verteilen.
