

Das Rezept zum Nachbacken.



Mango-Maracuja-Cheesecake zum Cashback-Day:

ZUTATEN:

Für den Keksboden:

- 150 g Vollkornkekse oder Biscotti
- 100 g Butter

Für den Fruchtspiegel:

- 3 Blatt Gelatine (oder Agar-Agar*)
- 250 ml Maracujasaft

Für das Nussdekor:

- 100 g Zucker
- 60 g ganze Haselnüsse (wahlweise Peka- oder Macadamianüsse)

Für die Creme:

- 2 1/2 TL Gelatinepulver (oder Agar-Agar*)
- 100 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g Mascarpone
- 200 g Frischkäse
- 400 g Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- Saft von 2 Maracujas
- 1 Mango in Stücke geschnitten

* Bitte informieren Sie sich über Mengen und Vorgehensweise beim Gelieren mit Agar-Agar.

ZUBEREITUNG:

Keksboden:

Springform (18 cm) mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen. Kekse zerbröseln und mit der Butter mischen. Keksmasse auf den Boden der Springform geben und andrücken. Etwa 30 Minuten kühlen.

Creme:

Gelatine in heißem (nicht mehr kochendem) Wasser verrühren und ca. 5 min. quellen lassen. Frischkäse, Mascarpone, Zucker und Maracujasaft glatt rühren. Die gequollene Gelatine mit 100 ml heißem Wasser aufgießen und gut verrühren. Etwas abkühlen lassen und in die Frischkäsecreme rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Mangostücke auf dem Keksboden verteilen. Creme in die Springform einfüllen und für mind. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Fruchtspiegel:

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Einen kleinen Schuss vom Maracujasaft erhitzen (bis kurz vor dem Kochen), vom Herd nehmen und die Gelatine einrühren. Gelatinemischung in den übrigen Maracujasaft unterrühren. Die Gelatinemischung etwas fest werden lassen. Auf die fest gewordene Cheesecake Füllung gießen und nochmal 3 bis 4 Stunden kaltstellen.

Nussdekor:

Zucker in einen mittelgroßen Kochtopf geben. Bei schwacher Hitze rühren, bis sich der Zucker auflöst. Ohne Rühren kochen, bis der Sirup eine goldene Farbe annimmt. Vom Herd nehmen und die Haselnüsse (oder andere Nüsse) einzeln in den Karamell tauchen. Zum Aushärten auf ein Pergamentpapier legen.

Finish:

Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und mit den karamellisierten Nüssen nach Lust und Laune dekorieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Du bist nicht allein.



**Sicher dir
dein Stück
vom Kuchen.
Enie zeigt,
wie's geht!**

