

www.nom-nom.ch



CHEESCAKE MIT LEMON CURD

Für eine Springform von 26 cm Durchmesser

Der Cheesecake schmeckt am besten, wenn er einige Stunden oder gar über Nacht im Kühlschrank ruhen konnte.

Zutaten für den Boden

250 g Vollkornquetzli oder Petit Beurre
60 g Zucker
100 g Butter
1/2 TL Vanilleextrakt
1/4 TL Salz
wenig Butter zum einfetten der Form

Zutaten für die Füllung

Die Zutaten für die Cheesake Crème sollten alle zimmerwarm sein und nicht direkt aus dem Kühlschrank verwendet werden.

1000 g Doppelrahm-Frischkäse Nature (z.B. Philadelphia)
300 g Zucker
2 EL Maizena
300 g Crème fraîche
4 grosse Eier
2 TL Vanilleextrakt
1 Bio Zitrone, Schalenabrieb und 4 EL Saft
1 Bio Orange, Schalenabrieb

Zutaten Lemon Curd

3 Bio Zitronen, Saft und Schalenabrieb
100 g Butter
150 g Zucker
2 kleine Eier

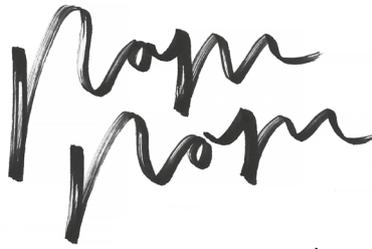
Zubereitung Boden

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen und den Boden einer Springform mit Backpapier auskleiden.
2. Die Guetzli im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben und mit dem Walholz fein zerstoßen. Die Brösel mit dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Die Butter in einer Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Das Vanilleextrakt zur Butter geben und alles mit den trockenen Zutaten verrühren. Die Masse in die Springform geben und mit einem Löffel oder einem Glas zu einem festen, ebenmässigen Boden andrücken.
3. Der Boden wird im vorgeheizten Ofen 15 Minuten gebacken, dann die Form aus dem Ofen nehmen und den Boden komplett auskühlen lassen. Die Ränder der Springform oberhalb des Guetzlibodens mit Butter einfetten damit die Käsefüllung später nicht kleben bleibt.

Zubereitung der Füllung

1. Den Frischkäse in eine grosse Schüssel geben und mit dem Schwingbesen oder dem Handmixer ca. 3 Minuten durchmischen bis er fluffig wird. 1-2 Esslöffel der Masse in einer separaten Schüssel mit dem Maizena verrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind, dann zurück zur restlichen Masse geben.
2. Den Zucker zum Frischkäse geben und einige Minuten rühren bis alles gleichmässig vermischt ist. Die Crème fraîche, den Vanilleextrakt, den Saft der Zitrone sowie den Schalenabrieb der Zitrone und der Orange dazugeben und verrühren.
3. Ein Ei nach dem anderen zugeben bis die Eier gut mit der restlichen Masse vermischt sind, jedoch nicht zu lange rühren.

Weiter geht es auf der nächsten Seite.



www.nom-nom.ch

4. Die Masse auf den ausgekühlten Boden in die Springform giessen und glatt streichen. Im 180° C vorgeheizten Ofen für 45 Minuten backen. Damit der Cheesecake beim Backen keine unschönen Risse bekommt, kann eine ofenfeste, mit Wasser gefüllte Form mit in den Ofen gestellt werden. Nach 45 Minuten Backzeit wird die Hitze auf 160° C reduziert und der Cheesecake ca. 30 Minuten fertig gebacken. Die Mitte darf noch etwas wabbelig, jedoch nicht mehr flüssig sein.

5. Nun wird der Ofen ausgeschaltet und der Cheesecake bei halb geöffneter Türe etwa eine halbe Stunde stehen gelassen. Danach den Cheesecake aus dem Ofen nehmen, in der Springform vollständig auskühlen lassen und für einige Stunden – am besten über Nacht – in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Die Aussenseite der Springform kann zum Backen mit Alufolie eingewickelt werden, damit die flüssige Butter nicht aus dem Boden entrinnen kann.

Zubereitung Lemon Curd

1. Für den Lemon Curd die Butter mit dem Zitronensaft und dem Schalenabrieb der Zitrone in einer Pfanne erwärmen bis die Butter flüssig wird. Den Zucker dazu geben und rühren bis sich dieser vollständig auflöst.

2. Die Eier dazurühren und die Masse auf kleiner Hitze unter stetigem Rühren erwärmen bis sie etwas dickflüssiger wird. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Lemon Curd durch ein Sieb streichen und lauwarm über den Cheesecake giesen. Im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.

Der Lemon Curd kann auch im Voraus zubereitet werden und hält sich, abgefüllt in ein sauberes Glas und aufbewahrt im Kühlschrank, einige Wochen frisch. Durch leichtes Erwärmen lässt er sich besser auf dem Cheesecake verteilen.