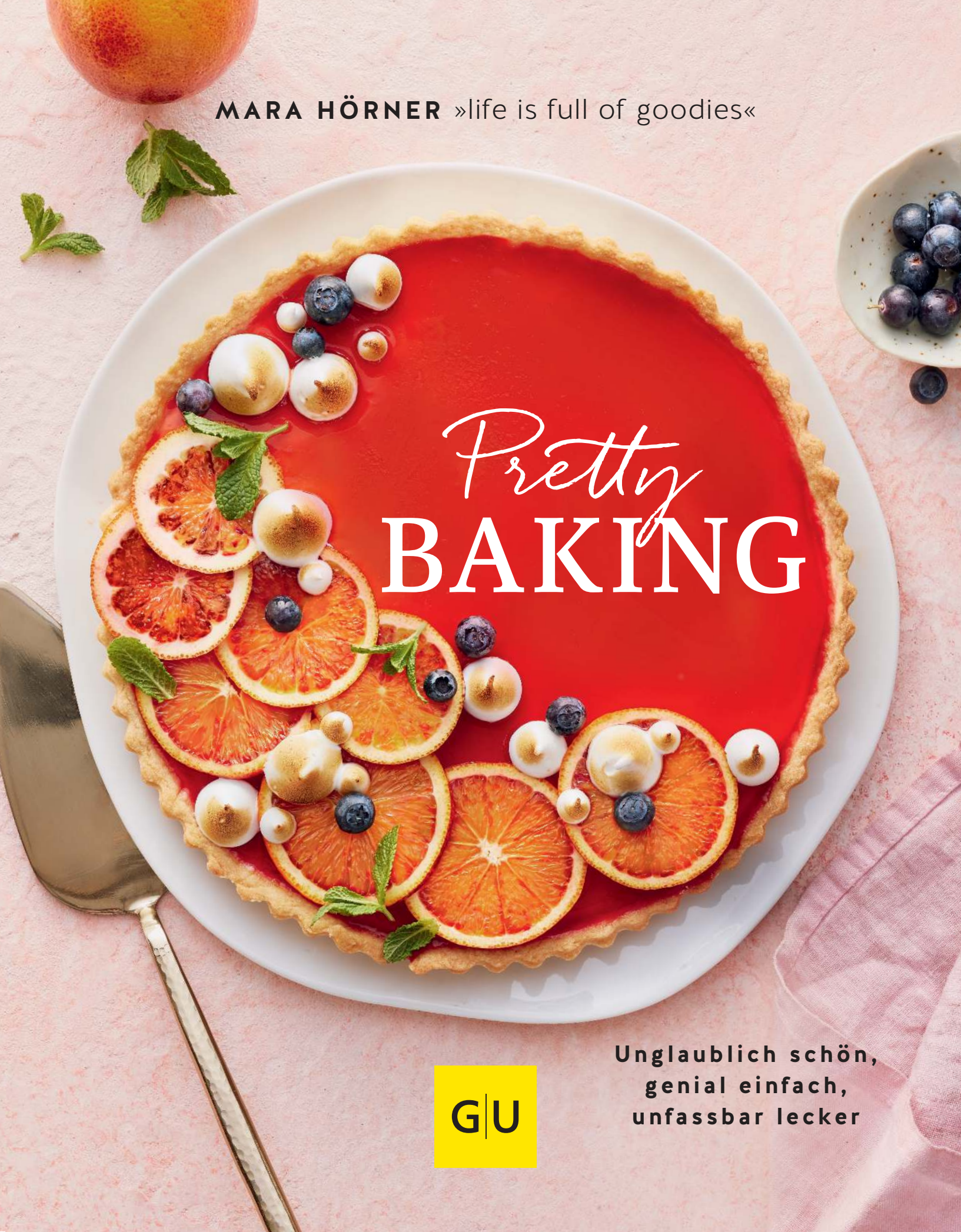




MARA HÖRNER »life is full of goodies«

Pretty BAKING

G|U

Unglaublich schön,
genial einfach,
unfassbar lecker

To die for ...

ETON MESS CHEESECAKE

Für 1 Springform (26 cm Ø) • Zubereitung: ca. 1 Std. • Backen: ca. 1 Std. • Kühlen: mind. 8 Std.

Für den Boden:

200 g Haferkekse (ersatzweise
Butterkekse)
100 g Butter

Für die Käsemasse:

1 Zitrone
6 Eier (M)
300 g Zucker
1 kg Frischkäse
250 g Schmand (ersatzweise
saure Sahne)
250 g Sahne
1 Pck. Vanillezucker
2 geh. EL Mehl

Für die Erdbeersauce:

350 g Erdbeeren
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker

Für das Topping:

100 g Crème fraîche
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 g Sahne
2 Handvoll kleine Baisers
(s. S. 154)

Für die Deko:

1 Handvoll Erdbeeren
1 Handvoll Minzblätter (ersatz-
weise Zitronenmelisse)

Außerdem:

Fett für die Form

1 Den Backofen auf 180° (160° Umluft) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, den Rand fetten. Für den Boden die Kekse fein zerkrümeln oder im Mixer mahlen. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln vermengen. Dann gleichmäßig in der Form verteilen und gut festdrücken. Den Keksboden ca. 10 Minuten im heißen Ofen (Mitte) backen.

2 Inzwischen für die Käsemasse die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten bis auf das Mehl in einer großen Schüssel glatt rühren. Das Mehl hineinsieben und kurz untermischen. Die Masse nicht zu lange rühren. Dann auf den Boden geben und den Cheesecake 45–50 Minuten im heißen Ofen (Mitte) backen. Anschließend abkühlen und am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

3 Für die Erdbeersauce die Beeren waschen, putzen und mit beiden Zuckersorten mit einem Pürierstab fein mixen. Die Sauce nach Belieben durch ein feines Sieb passieren. Für das Topping die Crème fraîche mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Baisers in kleine Stücke brechen und unter das Cremetopping mengen. Dann die Hälfte der Erdbeersauce nur kurz unterziehen, bis das Topping schön marmoriert ist.

4 Für die Deko die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Das Topping auf dem Cheesecake verteilen. Alles mit Erdbeeren, der übrigen Sauce, den restlichen Baisers und Minzblättern garnieren. Sofort servieren.