

New York Cheesecake

Für zwei Personen

Für den Cheesecake:

1 Zitrone	1 Orange	200 g Butterkekse
200 g Schoko Cookies	250 g Mascarpone	250 g Creme-double
1 Schote Vanille	50 g Kakaopulver	50 g weiße Schokolade
50 g Vollmilch-Schokolade	250 g Butter	

Für die Garnitur:

1 Bund Minze	2 EL Puderzucker	8 Himbeeren
4 Erdbeeren	8 Brombeeren	

Für den Cheesecake:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter in einem Topf schmelzen. Butterkekse und Schoko Cookies in eine Frischhaltetüte geben und zu Bröseln verarbeiten. Brösel mit geschmolzener Butter vermengen und Zucker hinzugeben. Kräftig durchmischen und in eine Backform geben. Brösel fest an den Kuchenformboden andrücken. In den Ofen für 7 Minuten geben.

Creme double mit Mascarpone und Zucker verrühren. Auf zwei Schalen aufteilen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und Mark raus kratzen. Zitronen- und Orangenschale reiben und Abrieb auffangen. Weiße und Vollmilch-Schokolade zerhacken.

In einer der zwei Massen Vanillezucker, Vanillemark und weiße Schokolade verrühren und zur Seite stellen.

In die zweite Masse Kakaopulver und Vollmilch-Schokolade geben und verrühren. Orangen- und Zitronenabrieb in beide Cremes rühren und im Gefrierschrank 5 Minuten abkühlen lassen.

Beide Cremes abwechselnd auf den Kuchenboden verteilen und im Kühlschrank bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Garnitur:

Die Himbeeren, Erdbeeren und Brombeeren abbrausen und trocken tupfen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Den New York Cheesecake aufschneiden, auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Früchten garnieren und servieren.

Alexander Schiebl am 22. Juni 2017