

Käse-Kuchen auf Amerikanisch

Boden:

250 g Vollkornkekse 60 g Butter

Füllung:

750 g Ricotta 100 g Frischkäse (Doppelrahm) 150 g Zucker
2 große Eier 2 EL Stärke 1 TL Zitronensaft, Zesten
Salz

Decke:

200 g Frischkäse (Doppelrahm) 200 g saure Sahne 50 g Zucker
1/2 Vanilleschote 1 TL Zitronensaft Salz

Außerdem:

200 g Aprikosenmarmelade 100 g Orangenmarmelade Früchte
4 EL Marmelade nach Wahl Minze

Ofen auf 190 Grad vorheizen. 26er Springform mit Backpapier auslegen.

Für den Boden die Kekse fein zerbröseln: in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz bearbeiten. Danach mit der geschmolzenen Butter verkneten. Die Masse in die Springform füllen, andrücken. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen, auskühlen lassen.

Währenddessen für die Käsefüllung Ricotta, Frischkäse und Zucker zu einer glatten Masse ohne Klümpchen verrühren. Zitronensaft, Zesten und etwas Salz unterrühren, dann die Eier und die Stärke. Auf den Boden füllen, 40 Minuten backen. 30 Minuten auskühlen lassen.

In dieser Zeit die Kuchendecke anrühren. Dazu Frischkäse mit saurer Sahne, Zucker, Zitronensaft, Salz und Vanille mit dem Mixer verrühren.

Ist der Kuchen abgekühlt, zuerst die zwei Marmeladen mischen und darauf glattstreichen. Dann folgt die zweite Käseschicht. Weitere 10 Minuten backen.

Den Kuchen für 6 Stunden bei Zimmertemperatur auskühlen lassen, dann kühlstellen. Vor dem Servieren etwas Marmelade auf die Decke streichen, mit Früchten und Minze dekorieren.

Tipps:

Bekannt ist er unter dem Namen New York oder Manhattan Cheesecake: der amerikanische Traum vom Käsekuchen. Für ihn wird nicht Quark verwendet, sondern Doppelrahmfrischkäse (Cream Cheese) oder Ricotta. Manch einer schwört auch auf eine Prise Salz im Boden.

Wer eine makellose Oberfläche ohne Risse haben möchte, muss dem Kuchen eine zweite Schicht spendieren. Wir haben sie aus saurer Sahne und Frischkäse gemacht. Mit Schmand oder Mascarpone und etwas Zucker geht es auch.

Beim Dekorieren können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. Unser Vorschlag: Ein wahrer Augen- und Gaumenschmaus ist es, wenn Sie die Kuchendecke mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und mit Beeren und Physalis belegen.

Für diesen Kuchen wird jede Schicht einzeln gebacken und muss auskühlen. Den Ofen zwischendurch warmhalten. Die Käsefüllung bleibt nach dem Backen noch etwas weich; sie verfestigt sich später.

test April 2012