

Cheesecake mit Erdbeerspiegel

Zutaten für eine Torte mit 20 cm

Durchmesser:

*100 g Vollkorn-Butterkekse
70 g Butter, geschmolzen
350 g Frischkäse
100 g Topfen
150 g Zucker
110 g Sauerrahm
2 Eier
Prise Salz
250 g Erdbeeren
40 g Zucker
4 Blatt Gelatine
etwas Holunderblütensirup*



Die Butter schmelzen. Einen Tortenring mit etwas Butter einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Die Kekse in ein Plastiksackerl füllen und mit dem Nudelwalker zu groben Brösel zerkleinern.

Die Keksbrösel, 10 g Zucker und die restliche geschmolzene Butter gut verrühren.

Die Keksmasse in die Tortenform füllen, festdrücken, an den Rändern etwas höher ziehen. Bei 180 Grad ca. 7 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 150 Grad reduzieren.

Frischkäse und Topfen mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer langsam cremig rühren. Auf kleiner Stufe weiterarbeiten und Zucker, Salz, die Eier einzeln und abschließend den Sauerrahm einmengen. Immer solange mixen bis die jeweilige Zutat komplett aufgenommen wurde.

Die Frischkäse-Masse in die Tortenform füllen, glattstreichen und bei 150 Grad ca. 55 Minuten backen.

Die Torte komplett abkühlen lassen, mit Folie abdecken und im Kühlschrank, am besten über Nacht, durchkühlen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren.

Den Holunderblütensirup und etwas von dem Erdbeerpüree erhitzen. Die Gelatineblätter ausdrücken und darin auflösen und mit dem Erdbeerpüree vermischen.

Mit einem dünnen Messer die Torte rundherum von der Form lösen, aber noch nicht aus der Form nehmen. Den Erdbeerguss auf der Torte verteilen und nochmals im Kühlschrank rasten lassen bis dieser geliert ist.