

Tici Kaspar

SALTED CARAMEL CHEESECAKE

Für 1 Torte (28 cm Durchmesser)

Crumble

- 100 g Butter
- 200 g Vollkornkekse

Cake

- 500 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 250 g Mascarpone
- 120 g brauner Zucker
- Prise Vanillezucker
- 3 Eier
- 2 EL Mehl

- 1 Bio-Zitrone

- etwas Butter zum Ausfetten der Form

Salted Caramel

- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- 100 ml Schlagobers
- Prise Meersalz
- ½ Vanilleschote

Optional

- 250 g Schlagobers, aufgeschlagen

Zubereitung

- Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter ausfetten.
- Die Kekse in der Küchenmaschine fein zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermengen.
- Den Boden mit den Bröseln bestreuen, festdrücken und bei 170° Heißluft ca. 10 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.
- Frischkäse, Mascarpone, Zucker und Eier vermischen, mit Zitronenschale und -saft abschmecken und 2 EL Mehl gut untermischen.
- Die Masse in die Tortenform füllen und bei 175° Heißluft ca. 35 - 40 Minuten backen.

TIPP! Ein Backblech mit Wasser auf die unterste Schiene des Backofens geben. Das verhindert, dass Risse an der Oberfläche des Cheesecakes entstehen.

Salted Caramel

- Zucker in einem Topf karamellisieren, Butter aufschäumen lassen, mit Obers aufgießen.
- Ausgekratzte Vanilleschote hinzufügen und zur gewünschten Konsistenz einköcheln.
- Mit einer Prise Meersalz abschmecken.

Besonders heftige Kombi! Gebackenen Cheesecake mit geschlagenem Obers verzieren und mit salted Caramel übergießen.

TIPP! Cheesecake PUR: mit frischen Beeren und Vanilleeis genießen.

Zubereitungszeit: über 1h

Schwierigkeitsgrad: leicht-mittel