



## Festtags-Cheesecake

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

### Zutaten für eine Torte (23 cm Durchmesser)

#### *Boden*

200 g Spekulatius, fein gemahlen  
50 g Butter, zerlassen  
1/4 TL Zimt, gemahlen  
1/4 TL Ingwer, gemahlen  
eine Prise Salz

#### *Füllung*

750 g Ricotta  
250 g Mascarpone  
125 g Rohrohrzucker  
1 EL Vanille-Extrakt  
4 Eier  
fein abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
eine Prise Salz

#### *Kandierte Orangenscheiben*

Ein bis zwei Bio-Orangen oder Clementinen, sehr fest  
375 ml Wasser  
100 g Zucker

### Zubereitung

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Fein gemahlene Spekulatius mit Butter, Zimt, Ingwer und einer Prise Salz vermengen und gleichmäßig in der Backform verteilen. Fest andrücken. Zehn Minuten backen, 15 Minuten abkühlen lassen. Für die Füllung: Mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer Ricotta und Mascarpone sanft aufschlagen. Den Zucker und den Vanille-Extrakt hineinschlagen, gefolgt von den Eiern. Abgeriebene Orangenschale dazugeben, anschließend Salz.

Die Füllung über den vorgebackenen Boden gießen und 45 Minuten backen. Wenn die Torte aus dem Ofen genommen wurde, mit einem dünnen Messer am Rand entlang fahren, um ein Aufreißen der Oberfläche zu verhindern.

Mehrere Stunden abkühlen lassen, bis die Torte Zimmertemperatur erreicht, dann erst in den Kühlschrank stellen (mindestens sechs Stunden vor dem Servieren). Keinesfalls den Prozess beschleunigen und den Kuchen nach dem Backen in den Kühlschrank stellen, sonst weicht der Boden durch! Den Cheesecake kann man bis zu zwei Tage im Voraus backen.

Für die kandierte Orangenscheiben: Die Orangen in vier Millimeter dünne Scheiben schneiden. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Scheiben in den Sirup legen und 20 Minuten sanft aufkochen. Die Scheiben ab und zu wenden.

Nach 20 Minuten die Hitze reduzieren und weitere zehn Minuten leicht kochen. Die Scheiben herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Orangenscheiben kann man bis zu einer Woche im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren den Cheesecake mit den kandierte Orangenscheiben garnieren – Frohes Fest!