



New York Cheesecake Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für 1 Cheesecake, 23 cm Durchmesser)

Für den Boden:

175 g Knusper-Brezel, fein gemahlen
2 ½ EL Zucker
70 g Butter, zerlassen

Für die Füllung:

700 g Frischkäse
150 g Ziegenfrischkäse
200 g Zucker
4 Eier durch einen Feinsieb passiert
die fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
eine Prise Salz
1 EL Vanilleextrakt
200 g Sahne, bis zum Kochen erhitzt

Für die Erdbeersauce:

500 g Erdbeeren, gewaschen, getrocknet und püriert
1 EL Zucker
1 TL Balsamico Essig

Zubereitung

In einer großen Schüssel alle Zutaten für den Boden vermengen. Die Mischung in der Backform verteilen, mit einem Glas andrücken und zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Währenddessen den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Dann den Boden zehn Minuten backen und abkühlen lassen, während die Füllung gemacht wird. Die Ofentemperatur auf 150 Grad reduzieren.

Für die Füllung mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer Frischkäse und Ziegenfrischkäse langsam verquirlen, um Klümpchen aufzulösen. Den Zucker langsam hineinschlagen. Um eine sehr samtige Masse zu erzeugen, die Eier durch einen Feinsieb streichen, anschließend zu der Käsemasse geben. Weiter sanft aufschlagen und Zitronenschale, Salz und Vanilleextrakt dazugeben. Dann die erhitzte Sahne langsam unterschlagen.

Die Füllung über den vorgebackenen Boden gießen und auf dem untersten Gitter im Ofen 60 Minuten backen. Wenn Sie den Cheesecake aus dem Ofen nehmen, mit einem dünnen Messer am Rand entlangfahren, um ein Aufreißen der Oberfläche zu verhindern. Mehrere Stunden abkühlen lassen, bis der Kuchen Zimmertemperatur erreicht. Dann erst in den Kühlschrank stellen – für mindestens sechs Stunden, bevor er serviert wird. Versuchen Sie nicht, den Prozess zu beschleunigen, und stellen Sie den Kuchen keinesfalls sofort nach dem Backen in den Kühlschrank, andernfalls weicht der Boden durch!

Für die frische Erdbeersauce einfach alle Zutaten vermengen und abschmecken. Zum Servieren etwas Sauce über das Stück Cheesecake träufeln und genießen!