AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	ganzjährig	USA

NEW YORK CHEESECAKE



Rezept: marmiton. Juli, August 2022 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser Cheesecake ist so richtig zitronig. Das Rezept ist für 6 Personen. Sollte was übrigbleiben, kann der Cake auch eingefroren werden. (+3 Std. kühlen)

ZUTATEN (6 PERSONEN)

200 g	Spekulatius Biscuits	300 g	Puderzucker
100 g	Butter	10 g	Agar-Agar
2	Zitronen	250 g	Mascarpone
1	Limette	250 g	Streichfähiger Frischkäse
		250 g	Vollmilch-Frischkäse

ZUBEREITUNG

1. Spekulatius mit der zimmerwarmen Butter zu einer feinen Masse zerstossen. Boden einer Springform mit 22 cm Ø mit Backpapier bespannen. Spekulatius-Butter-Masse gleichmässig auf den Boden der Springform streichen. In den Kühlschrank legen.
2. Die Zitrone und die Limette waschen. Zeste der Zitrusfrüchte in eine Pfanne reiben. Nun die Schalen wegschneiden. Das Früchtefleisch in Stücke schneiden und zusammen mit der Hälfte des Zuckers und etwas Agar-Agar aufkochen. Flüssigkeit sofort durch ein feines Sieb streichen. 15 Min. stehen lassen, bis sich die Masse etwas eindickt. Die «Zitrus-Konfitüre» auf den Spekulatius-Boden streichen. Springform wieder in den Kühlschrank stellen.
3. Den Vollmilch-Frischkäse mit dem Rest des Agar-Agars in der Pfanne mischen und flüssig werden lassen. Vom Kochfeld nehmen. Den Mascarpone und den zweiten Frischkäse drunterziehen. Die Frischkäse-Masse in die Springform geben. Am besten in die Mitte der Form eingiessen, so bleibt der Rand sauber. Nochmals mind. 2 Std. in den Kühlschrank geben.
4. Mit Zitronen- und Limettenschnitzchen dekorieren. Direkt aus dem Kühlschrank servieren.