

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## Karamell-Apfel-Cheesecake

Springform ø 18-20 cm

### Salzkaramell:

*Die ganz Eiligen unter euch können diesen Punkt auslassen, denn es gibt Karamellsoße auch fertig zu kaufen ;-). Selbstgekochtes schmeckt aber besser!!*

- 80 g Puderzucker
- 1 El Wasser
- 40 g Butter
- 100 ml Sahne
- 2 Brisen Fleur de Sel

Den Puderzucker mit dem Wasser übergießen und bei nicht zu hoher Temperatur zum Kochen bringen. Nicht umrühren! Wenn der Zucker eine hellbraune Farbe angenommen hat, den Topf vom Herd ziehen und nach und nach die Butter unterrühren. Danach die Sahne dazugießen. Immer weiterrühren und dabei den Topf wieder auf die Herdplatte ziehen. Die Temperatur verringern und das Karamell so lange kochen bis keine Klümpchen mehr da sind und das Karamell eine sahnige Konsistenz erreicht hat. In ein Marmeladenglas füllen und bis zur Verwendung bei

Zimmertemperatur aufbewahren.

### **Tortenboden:**

- 150 g Gewürzspekulatius
- 50 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kekse in einem Multizerkleinerer fein mahlen oder in eine Plastiktüte füllen und mit einem Fleischklopfer o. ä. fein klopfen. Die geschmolzene Butter zu den Kekskrümeln hinzufügen und alles vermengen. Diese Spekulatiusmasse in eine, mit Backpapier ausgelegte, 18 - 20 cm große Springform geben und gut festdrücken. 10 - 12 Minuten im heißen Ofen vorbacken. In der Form abkühlen lassen und die Temperatur des Ofens auf 160 Grad reduzieren. Während des Backens könnt ihr schon einmal das Apfelkompott kochen.

### **Apfelkompott:**

- 250-300 g geschälte, entkernte Äpfel in grobe Stücke geschnitten (Das sind ca. 3-4 Äpfel)
- 2 El Zitronensaft
- 1 Teel. Zucker

Die Apfelstückchen mit dem Zitronensaft beträufeln und dem Zucker bestreuen. Bei mittlerer Temperatur in einem Topf mürbe kochen. Nicht zu lange, es sollte noch stückig sein! Sollte sich zu viel Saft abgesetzt haben, gießt ihr den Saft ab. Das Kompott etwas abkühlen lassen.

### **Cheesecakemasse:**

- 300 g Frischkäse
- 100 g Ricotta
- 1 El Sahne
- 80 g Puderzucker
- 1 El. Speisestärke
- Mark einer Vanillestange oder 1/2 Teel. gemahlene echte Vanille
- 1 großes Ei

Frischkäse und Ricotta mit der Sahne verrühren. Danach mit dem Puderzucker, der Vanille und der Speisestärke glattrühren. Zum Schluss das Ei unterrühren. Bitte nicht zu stark rühren, sondern alles nur von Hand mit einem Schneebesen verrühren.

Nun das Apfelkompott auf dem vorgebackenen Spekulatiusboden verteilen. Dabei rundherum 1 - 2 cm frei lassen, dann ist die Apfelfüllung später von außen nicht zu sehen. Auf das Apfelkompott verteilt ihr 4-5 Esslöffel des Karamells. Anschließend wird alles löffelweise mit der Cheesecakemasse bedeckt und diese dann schön glattgestrichen. Bei 160 Grad ca. 50 Minuten backen. Ich stelle immer eine flache Schale mit heißem Wasser auf den Backofenboden, damit der Cheesecake keine Risse bekommt. Den Kuchen bei Zimmertemperatur ganz auskühlen lassen und dann über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag bereitet ihr dann den **Karamell-Schmandguss** zu:

- 150 g Schmand
- 20 g Puderzucker
- fertiges Karamell s. o.

Schmand und Puderzucker miteinander verrühren und auf dem Cheesecake glattstreichen. Das Karamell in Streifen auf die Schmandschicht geben und mit einem Messer in entgegengesetzter Richtung so durch die Streifen ziehen, dass ein marmoriertes Muster entsteht. Fertig!

Zum Servieren sollte der Karamell-Apfel-Cheesecake Zimmertemperatur haben. Dann kommt die köstliche Aromenkomposition am besten zu Geltung.