MaLu's Köstlichkeiten

http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com

Mandelmus-Cheesecake mit Beeren

Mürbeteig:

für eine Tarteform 16-18 cm ø mit 5 cm hohem Rand oder eine entsprechende Springform

- 120 g Mehl Type 550
- 50 g Zucker
- 15 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. echte Vanille
- 75 g weiche Butter
- 30 g verquirltes Ei

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in

Frischhaltefolie wickeln und für mind. eine Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Form mit 16-17 cm. Durchmesser einfetten. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und in die Form legen. Der Teigrand sollte ca. 5 cm. hoch sein. Ein Stück Backpapier zerknüllen und wieder auseinanderfalten. Dieses auf den ungebackenen Teig legen und mit Hülsenfrüchten oder Backperlen beschweren. Im heißen Ofen 15 Minuten blindbacken. Danach die Kugeln und das Papier entfernen und noch einmal 10 Minuten nachbacken. Diese Vorgehensweise ist nötig, damit der Rand der Tarte nicht zusammensinkt. Vor dem Backen nicht vergessen den Teigboden mehrmals mit der Gabel zu pieksen, damit es keine Blasen gibt. Die fertig vorgebackene Tarte in der Form zur Seite stellen. Den Backofen auf 160 Grad herunter regeln!

Cheesecakemasse:

- 300 g Frischkäse z.B. Philadelphia
- 60 g Mascarpone
- 30 ml Sahne
- 70 g Zucker
- 1 Msp. echte Vanille
- 1 El. (15g) Stärkemehl
- 70 g dunkles Mandelmus (ich habe dunkles Mandelmus von RAPUNZEL gewählt)
- 3-4 Tropfen Bittermandelöl
- 2 Eier Gr. L

Frischkäse, Mascarpone, Sahne, Zucker, Vanille und Stärke in einer Schüssel mit dem Mixgerät zu einer glatten Masse verschlagen. Danach das Mandelmus und das Bittermandelöl unterrühren. Es folgen die Eier, die ihr bitte von Hand mit einem Schneebesen, ohne zu viel zu rühren
in die Frischkäsemasse einarbeitet!

Die Cheesecakemasse in die vorgebackene Tarte füllen und bei **160 Grad** ca. 40-45 Minuten backen. In der Mitte darf sie zum Schluss ruhig noch ein wenig wabbeln.

Beerengelee

Ich habe meine gefrorenen Johannisbeeren verwendet. Natürlich könnt ihr auch andere Beeren nehmen.

- 250 g rote Johannisbeeren
- 250 g schwarze Johannisbeeren

Die Beeren auftauen und in einem Topf aufkochen. Danach durch ein Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden.

- 300 g von dem o. g. durchgesiebten Beerenpüree
- 100 g Gelierzucker 1:3

Beerenpüree und Gelierzucker vermengen und aufkochen. 3-4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach abkühlen lassen.

- 3 El. Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten

Fertigstellung:

Nun braucht ihr nur noch das Beerengelee über den gebackenen Cheesecake geben (das geht gut, wenn das Gelee noch etwas warm ist) und den Rand mit Mandelblättchen dekorieren. Etwas Puderzucker darüberstäuben und einige Beeren in die Mitte legen - Fertig!

© MaLu's Köstlichkeiten