



## Vanille Cheesecake mit Orange und Muskat

*Für eine Springform mit 18 cm ø*

### **Boden:**

- 60 g Spekulatius
- 60 g Vollkornbutterkekse
- 1 El. brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Teel. gem. Muskat
- 40 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Legt die Springform am Boden mit Backpapier aus. Füllt die Kekse zusammen mit dem braunen Zucker in eine Gefriertüte und zerbröselst sie mithilfe eines Nudelholzes o. ä. Füllt die Kekskrümel in eine Schüssel, gebt Salz und Muskat hinzu und vermischt alles zusammen mit der geschmolzenen Butter. Diese Streusel füllt ihr nun in die vorbereitete Form und drückt sie schön fest, so dass eine fester Keksboden entsteht. Backt diesen ca. 15 min bei 180 Grad und lasst ihn hinterher in der Form auskühlen.

## Vanillecreme

- 300 g Frischkäse
- 100 g Schmand
- 2 Vanilleschoten
- 180 g weiße Schokolade (ich verwende Callebaut Kuvertüre)
- 100 g Sahne
- 2 Teel. Vanillezucker

Schmelzt die weiße Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle. In einer Schüssel verrührt ihr Frischkäse und Schmand. Öffnet die Vanillestangen, indem ihr sie aufschlitzt und die Samen herausschabt. Gebt die Vanillesamen zur Frischkäsecreme und mixt sie zusammen mit der geschmolzenen weißen Schokolade unter. Schlagt die Sahne mit dem Vanillezucker steif und zieht sie unter die Creme. Jetzt streicht ihr die Cheesecakemasse auf dem vorgebackenen Boden glatt und stellt die Torte für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank. *(Tipp: Legt die leeren Vanilleschoten in ein Marmeladenglas, füllt Zucker hinein und lasst alles einige Tage durchziehen. Schon habt ihr feinsten selbstgemachten Vanillezucker ohne künstliche Aromen :-)* ).

## Orangenguss

- 150 ml frisch gepresster Orangensaft
- Fruchtfleisch einer kleinen Bio Orange, fein gehackt oder in Scheibchen (s.u.)
- Abrieb einer ½ Bio Orange
- 2 El. Orangenlikör
- 15 g Zucker
- 1 El Stärkemehl
- etwas Wasser
- ggf. einige Granatapfelkerne zum Garnieren

Ihr könnt zuvor, wie ich, eine Orange in feine Scheiben schneiden und auf dem Cheesecake verteilen und hinterher mit dem Guss überziehen. Allerdings lässt sich die Torte dann etwas kniffliger schneiden! Ich empfehle, das Fruchtfleisch einer Orange fein zu schneiden und zusammen mit dem frisch gepressten O-Saft, dem Zucker und dem Likör in einem Topf zu erhitzen. Verrührt einen Esslöffel Stärkemehl mit wenig kaltem Wasser und rührt diese Flüssigkeit unter die Orangensauce, bis diese die richtige, dickflüssige Konsistenz bekommt. Lasst die Sauce etwas abkühlen, bevor ihr sie über dem Cheesecake verteilt. Wenn ihr mögt, könnt ihr die Torte nun noch mit einigen Granatapfelkernen garnieren.

