



Satine - Cheesecake

Pierre Hermé

Für eine Form mit 18 - 20 cm Durchmesser

Mürbeteig

- 75 g weiche Butter
- 15 g gemahlene Mandeln
- 50 g Puderzucker
- etwas Vanillepulver
- 30 g verschlagenes Ei
- 1 Prise Salz
- 125 Mehl Type 550

Die Butter cremig rühren und nach und nach alle anderen Zutaten hinzufügen. Den Teig zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Anschließend 0,4 cm dick ausrollen und in Rechtecke von ca. 30 x 10 cm ausrollen. Diese auf Backpapier legen und bei 170 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und in der Zwischenzeit den Biskuit backen.

Biskuitschicht

- 1 Eiweiß Gr. L
- 30 g Zucker

- 1 Eigelb Gr. L
- 15 g Mehl
- 15 g Stärkemehl

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Der Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze aufheizen. Eiweiß steifschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb sachte untermischen. Mehl und Stärke darübersieben und unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 10 mm Rundtülle füllen und eine Spirale mit ca. 18 cm Ø spritzen. Im Backofen ca. 10-12 Minuten backen.

Doppelt gebackener Mürbeteig

Mir erschien der Teig für meine 18 cm Form ein wenig zu dick. Daher habe ich die Mengen unten etwas angepasst:

- 150 g gebackener Mürbeteig (20 cm Ø) - 100 g (bei 18 cm Ø)
- 75 g weiche Butter (20 cm) - 50 g (bei 18 cm Ø)

150 g (bzw. 100 g) des vorbereiteten, gebackenen Mürbeteigs abwiegen (es bleibt dabei genug gebackener Mürbeteig übrig, den man nebenbei vernaschen kann ;-)) und in einer Küchenmaschine pulverisieren. Die weiche Butter cremig rühren und das Mürbeteigpulver untermischen bis eine 'streuselige' Masse entsteht. Eine Springform an den Rändern mit Backpapier auslegen, die Streusel hineinfüllen und festdrücken. Bei 170 Grad Ober-/ Unterhitze ca. 15-20 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. -

Cheesecakemasse

- 300 g Frischkäse, z. B. Philadelphia
- 90 g feiner Zucker
- 15 g Mehl Type 550
- 1 Eigelb Gr. L
- 1 Ei Gr. L
- 25 g flüssige Sahne

Frischkäse, Zucker und Mehl verrühren. Das verschlagene Ei und das Eigelb sacht untermischen, ebenso die Sahne.

Aufbau I

- 35 g Maracujapüree (ich: [klick](#)* oder aus frischen Maracujas, ohne Kerne)

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die vorbereitete Biskuitscheibe ggf. auf 16 cm Durchmesser zuschneiden (je nach Formgröße, die gewählt wurde). Die Blechseite mit dem Maracujapüree bestreichen und die getränkte Scheibe mittig auf den Mürbeteig legen (es soll rundherum 1 cm zum Rand hin frei bleiben). Die Cheesecakemasse vorsichtig darüber geben und den Cheesecake 1 Stunde bei 90 Grad backen. Vollständig auskühlen lassen.

Leichte Frischkäsemasse

- 3 g Gelatine (2 Blätter)
- 43 g Zucker
- 15 g Wasser
- 1 großes Eigelb (oder 2 kleine)
- 125 g Frischkäse
- 8 g Puderzucker
- 155 g Schlagsahne

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Den Zucker mit 15 g Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Wenn der Sirup 120 Grad erreicht hat, diesen zum Eigelb geben und mit einem Mixer auf hoher Geschwindigkeit zu eine Sabayon verschlagen. Unter mittlerer Geschwindigkeit abkühlen lassen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren und auf dem Wasserbad leicht erwärmen. Die Gelatine darin auflösen und danach die Sabayon unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Frischkäsecreme auf die Cheesecakemasse füllen. Die Form bis zum Erkalten in den Kühlschrank stellen, anschließend abgedeckt einfrieren.

Orangenmarmelade

Hier bin ich der Einfachheit halber vom Original abgewichen - Wenn's eilt kann die Marmelade auch durch gekaufte (dann aber pürieren!) ersetzt werden ;-)

- 100 g Bio Orangenscheiben mit Schale
- 200 g Orangenfruchtfleisch
- 300 g Gelierzucker 1:1

Orangenscheiben und -fruchtfleisch pürieren und mit dem Gelierzucker nach Packungsanweisung zu Marmelade kochen. In ein Glas füllen und bis zur Verwendung beiseite stellen.

Weißer Schokoladen Deko

- 120 g weiße Kuvertüre
- 2 Prisen fein gemahlene Fleur de Sel

Die Kuvertüre über einem Wasserbad [temperieren](#) und das fein gemahlene Salz hinzufügen. Die warme Kuvertüre dünn auf eine [Acetatfolie](#) oder Backpapier streichen. Eine zweite Folie darüber legen und auf einer Platte über Nacht in den Kühlschrank legen.

Aufbau II - Am nächsten Tag:

Die Torte aus dem Gefrierschrank nehmen und die Oberfläche mit 3-4 Esslöffeln der Orangenmarmelade bestreichen. Danach sollte die Torte abermals für mind. 2 Stunden eingefroren werden!

Glanzglasur:

Das Originalrezept sieht eine Glanzglasur mit [Pectine NH](#) vor, einem Geliermittel auf pflanzlicher Basis, welches sehr häufig in der Pâtisserie verwendet wird. Leider gibt es das Pulver hierzulande nur in 1 kg. Behältern :-/ . Ich habe deshalb auf mein bewährtes [Fruchtglasur](#) Rezept von C. Felder zurück gegriffen. Da nicht "kriegsentscheidend", denke ich, dass alternativ auch die Verwendung von Tortenguss (diese kleinen Tütchen) zu verantworten ist ;-) .

Die Glanzglasur nach [Rezept](#) oder Packungsanweisung zubereiten. Die Torte aus dem Gefrierschrank holen und aus der Form nehmen, auf eine Platte stellen und den Guss noch leicht warm auf der gefrorenen Orangenschicht verteilen. Die weiße Schokoladendeko in längliche Stücke brechen (siehe Foto). Ich habe diese Stücke mithilfe der restlichen Fruchtglasur am Rand der Torte angebracht.

Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016

Quelle: ph10 - Pierre Hermé