



Fantastik Cheesecake Apfel - Quitte

nach Christophe Michalak

*Links mit * und ¹ sind Affiliate- / Werbelinks*

Verwendete Formen: [Tortaflex 16 cm Ø*](#), Springform 20 cm Ø

Am Vortag

Hinweis: Dies sind die Mengenangaben des Originalrezepts! Die Torte wird damit sehr zierlich. Wer es etwas üppiger wünscht muss die Mengen prozentual erhöhen. Bitte die Backzeit entsprechend anpassen!

Boden

- 50 g weiche Butter
- 16 g Puderzucker
- 1 g Salz
- 45 g Mehl
- 8 g Stärkemehl
- Abrieb einer ¼ Zitrone
- 45 g weiße Kuvertüre

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Butter mit dem Puderzucker vermengen, dann die restlichen Zutaten hinzufügen, kurz verkneten und den Teig auf einem mit Backpapier oder -matte ausgelegtem Blech knapp 1 cm dick ausrollen. Ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen. - Die Kuvertüre schmelzen. Den gebackenen Teig in einer Küchmaschine pulversieren und mit der geschmolzenen Kuvertüre vermengen. Diese Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform verteilen und festdrücken.

Cheesecakemasse

- 65 g flüssige Sahne
- 80 g weiße Kuvertüre, gehackt
- 40 g Zucker
- 1 Ei Gr. M
- 130 g Doppelrahm Frischkäse
- 130 g Frischkäse 0,2 % → ich habe insgesamt 260 g Doppelrahm Frischkäse verwendet!

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. - Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Glattrühren und die restlichen Zutaten hinzufügen. Zu einer glatten Cheesecakemasse verrühren und diese auf den vorbereiteten Boden geben. Bei 120 Grad 20-25 Minuten backen. Der Cheesecake darf noch in der Mitte "wackeln"! Zunächst bei Raumtemperatur abkühlen lassen, danach über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Apfel-Quittenscheibe

- 60 g Apfelwürfelchen, 0,5 cm Kantenlänge
- 50 g Wasser
- 100 g Quittenpüree
- 50 g brauner Zucker
- 1,8 g [Pektin NH](#)¹

Für das Quittenpüree habe ich die frischen Quitten, geputzt und geschält, in einem geschlossenen Topf, mit etwas Zitronensaft beträufelt, mürbe gekocht und anschließend püriert. - Die Apfelwürfelchen im Backofen oder der Microwelle ganz kurz angaren. Sie dürfen aber nicht zerfallen!! Wasser und Quittenpüree in einem Topf erwärmen. Zucker und Pektin NH vermischen und in die warme Fruchtmasse rühren. 2-3 Minuten kochen lassen. - Die Apfelwürfelchen in der Tortaflex Form verteilen und das Quittenkompott vorsichtig darüber verteilen (Luftblasen vermeiden). Abgedeckt über Nacht einfrieren.

Rosensahne (*Hier habe ich bereits eine erhöhte Menge angegeben, da die Sahne sonst nicht gereicht hätte!*)

- 150 g flüssige Sahne
- 14 g Glucosesirup (ich habe Honig verwendet)
- 30 g weiße Kuvertüre, fein gehackt
- [Rosenwasser](#)¹
- rosa Lebensmittelfarbe

Ein Drittel der Sahne zusammen mit dem Sirup/Honig aufkochen (*ich habe bereits hier die Lebensmittelfarbe hinzugefügt. Alternativ könnte man auch etwas Hibiskus mitkochen, um eine rosa Farbe zu erhalten*). Die heiße Sahne die gehackte Kuvertüre geben, verrühren und dann die restliche Sahne dazugeben. Nach Geschmack mit Rosenwasser abschmecken. Die Sahne gut bagedeckt über nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag

Transparenter Guss

- 100 g Wasser
- 150 g Zucker
- 1 El. Zitronensaft
- 4 Blätter Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis dieser sich gelöst hat. Den Zitronensaft hinzufügen und die gut ausgedrückte Gelatine in dem Sirup auflösen. Wenn die Glasur 32 Grad erreicht hat, durch ein feines Sieb gießen. Sie ist nun bereit zum Gießen.

Fertigstellung

Den Cheesecake aus der Form lösen und auf einen Teller setzen. -

Eine kleine Schüssel o. ä. auf eine flache Schale stellen, die überfließenden Guss aufnehmen kann. Die gefrorene Apfel-Quittenscheibe aus der Form lösen, auf die Schüssel legen und gleichmäßig mit der lauwarmen Glasur übergießen. Tropfen am unteren Rand vorsichtig entfernen und dann die Fruchtscheibe in die Mitte des Cheesecakes legen.

Die Rosensahne mit dem Mixgerät steif schlagen, in eine Spritztüte mit 10 mm Rundtülle füllen und Tupfen rund um die Apfel-Quittenscheibe spritzen. Die Torte mit feinen Spalten von einem Granny Smith Apfel dekorieren. Damit diese nicht braun werden ggf. mit etwas Zitronensaft benetzen. Etwas Blattgold und ein rosa Röschen machen den Look perfekt :-). - Die kleine Torte kann nach dem Auftauen der Apfel-Quittenschicht sogleich serviert werden, hält sich aber auch noch 1-2 Tage im Kühlschrank.