



Cheesecake mit Honigfeigen nach Yann Couvreur

Links mit * und ¹ sind [Affiliate- / Werbelinks](#)

Verwendete Formen: [Silikonform Tortaflex 20 cm*](#), Springform 18 cm Ø

Streuselboden

- 70 g Mehl Type 550
- 1 Prise Backpulver
- 45 g weiche Butter
- 40 g brauner Zucker (*ich habe einen nicht zu feinen verwendet*)
- 1 Prise Fleur de sel

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten und auf einem Backpapier 5 mm dick ausrollen. Die Teigplatte ca. 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend komplett abkühlen lassen. Danach in Stücke brechen und in einem Multimixer zu feinen Streuseln verarbeiten.

- 5 g geschmolzene Butter

zu den Streuseln hinzufügen und gut vermengen. Eine Springform mit 18 cm Ø mit Backpapier auslegen und die Streusel gleichmäßig darin verteilen. Gut festdrücken und beiseite stellen. Den Backofen auf 90 Grad herunterregeln.

Gebackene Cheesecakeschicht

- 135 g Doppelrahm Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 38 g Zucker
- 38 g verquirltes Ei
- 1 Eigelb
- 1 ½ Teel. Mehl
- 15 g Sahne
- 1 Prise [gemahlene Vanille¹](#)

Den Frischkäse mit dem Zucker verrühren, dann das Ei hinzufügen. Das Mehl und die Vanille einrühren und zum Schluss die Sahne. Die Frischkäsecreme auf den Streuselboden verteilen und im 90 Grad warmen Backofen ca. 15–20 **30** Minuten backen. Anschließend für ca. 1-2 Stunden einfrieren.

Feigenkompott

- 300 g frische Feigen (es geht auch mit Feigen aus der Konserve)
- 30 g [Kastanienhonig](#)¹ (*ich habe 15 g Kastanienhonig und 15 g Blütenhonig verwendet*)
- 2 El. Zitronensaft
- 15 g Zucker + ½ gestrichener Teel. Agar Agar
- 1 Teel. Timutpfeffer
- 2 Blätter (3,4 g) Gelatine

Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die Feigen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Honig, dem Zucker und dem Zitronensaft zu Kompott köcheln lassen. Den Timutpfeffer fein mörsern und durch ein Sieb zu den Feigen geben. Zucker und Agar Agar mischen und zum Kompott geben. Noch einmal 1-2 Minuten köcheln lassen. Danach vom Herd ziehen und die gut ausgedrückte Gelatine im Kompott auflösen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann auf der Cheesecakeschicht verteilen. Die Form erneut einfrieren bis die Einlage hart gefroren ist.

Cheesecakemousse

- 240 g Schlagsahne
- 2 Eigelb
- 45 g Zucker
- ca. ½ Teel. [gemahlene Vanille](#)¹ oder das Mark 1 Vanilleschote
- 15 g Puderzucker
- 210 g Doppelrahm Frischkäse (z.B. Philadelphia)
- 5 Blätter (8,5g) Gelatine

Die Sahne cremig schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine einweichen. Eigelb, Zucker und Vanille in einer Schüssel mischen und unter Rühren über einem Wasserbad auf 60 Grad erhitzen. Dann vom Wasserbad nehmen und mit dem Mixerät hell-schaumig aufschlagen, bis sie abgekühlt ist. Den Frischkäse mit dem Puderzucker glattrühren. Die gut ausgedrückte Gelatine auf milder Hitze auflösen und nach und nach mit der Frischkäsecreme verrühren. Eimasse und Frischkäsecreme sorgfältig miteinander verrühren. Zum Schluss die Schlagsahne unterziehen.

Aufbau

Die Cheesecakemousse in der Tortaflex 20 Silikonform verteilen. Die gefrorene Einlage ausformen und in die Mousse drücken. Glattstreichen und mit Folie bedeckt eine Nacht einfrieren.

Fertigstellung

- 60 g Frischkäse
- 20 g Sahne
- 1 Teel. Puderzucker
- ½ Blatt (0,9g) Gelatine
- [Velvetspray weiß](#)*
- 2-3 frische Feigen
- [rote Shisoblättchen](#)

Die Gelatine einweichen. Frischkäse und Sahne mit dem Puderzucker verrühren. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine bei sehr milder Hitze schmelzen und nach und nach mit der Frischkäsecreme verrühren. Im Kühlschrank einen Moment anziehen lassen. Dann in einen Spritzbeutel mit [4 mm Lochtülle](#)¹ füllen.

Die gefrorene Torte aus der Form lösen und mit der Frischkäsecreme Streifen aufdressieren. Die Torte anschließend noch einmal für 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Danach mit weißem Velvetspray ansprühen. Vor dem Servieren mit

Quelle: [12 Saisons von Yann Couvreur](#)¹

