

## Burnt Basque Cheesecake

**Tanja Funk, Turgi:** «Achtung: Kalorienbombe! Aber dieser wunderbar cremige Cheesecake hat einfach Suchtpotenzial. Man kann ihn im Nu schon am Vortag für Gäste zubereiten.»

| Zutaten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Für den Kuchen</b></p> <p>600 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)<br/>Zimmertemperatur</p> <p>150 g Zucker</p> <p>400 ml Rahm</p> <p>1 Vanilleschote</p> <p>4 Eier, Zimmertemperatur</p> <p>20 g Maizena</p> <p>1 Prise Salz</p> <p>3 EL Zitronensaft und Abrieb</p> <p><b>Für das Coulis</b></p> <p>500 g frische Himbeeren (alternativ: tiefgekühlte Himbeeren)</p> <p>½ Zitrone</p> <p>2–3 EL Zucker</p> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Backpapier fest zusammenknüllen, wieder glattstreichen und in die Springform (20 cm Durchmesser) einpassen.</li><li>2. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark ausschaben. Vanilleschote, Mark und 200 ml Rahm in eine kleine Pfanne geben und erwärmen (nicht kochen). 10 Minuten ziehen lassen. Restliche 200 ml Rahm in den Topf geben (so kühlt es schneller ab).</li><li>3. Den Backofen auf 260 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. (Wenn dein Backofen wie meiner nur 230 Grad schafft: die Masse einfach ca. 5 Minuten länger backen.)</li><li>4. Frischkäse, Zucker und Salz in einer grossen Schüssel verrühren. Die Eier in einer kleinen Schüssel aufschlagen, verquirlen. Zum Frischkäse geben und sorgfältig mit einem Schneebesen unterrühren. Das Maizena auf die Masse sieben, verrühren.</li><li>5. Jetzt die Vanilleschote aus dem Rahm fischen, den Rahm zu der Frischkäsemasse geben, sanft verrühren (es sollen sich möglichst keine Luftblasen bilden.) Zitronensaft und Abrieb hinzufügen.</li><li>6. Die flüssige Masse in die Springform giessen. 30 Minuten backen. In den letzten Minuten im Auge behalten: Die Oberfläche soll schön braun, aber nicht schwarz werden.</li><li>7. Den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Über Nacht im Kühlschrank kaltstellen. Eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.</li><li>8. Dazu passt ein Coulis aus frischen Himbeeren: Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker sanft verrühren, bis zum Servieren kaltstellen.</li></ol> |

