



Fruchtiger Cheesecake mit Mürbteigboden

und Passionsfrucht-Orangen-Topping



20-30min



8 Portionen

Aufgepasst! Diese himmlische Kombination aus cremigem Käsekuchen, Passionsfrucht und Orange sorgt für einen einzigartigen Geschmack, der deine Sinne verzaubern wird. Nur der Boden wird gebacken, danach zauberst du mit wenigen, einfachen Schritten ein Dessert, das nicht nur optisch beeindruckt, sondern auch mit einer unwiderstehlichen Frische begeistert. Lass dir diesen Genuss nicht entgehen!

- 150g Weizenmehl ¹
- 200g Zucker
- 200ml Schlagsahne ²
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250g Mascarpone ²
- 1 Passionsfrucht
- 1 unbehandelte Orange

- 100g Butter ²
- Salz

- Backofen
- Springform (24cm Ø)
- kleiner Topf mit Deckel
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Zitruspresse

Kochtipp
Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 411kcal, Fett 29.1g,
Kohlenhydrate 33.0g, Eiweiß 4.5g



1. Mürbeteig herstellen

Den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. **115g Mehl, 45g Zucker** und 1 Prise Salz mischen. 100g kalte Butter in kleine Würfel schneiden und unter das **Mehl** mengen. Dabei die Butter mit einer Gabel und den Fingern zerdrücken, damit sie sich mit dem **Mehl** verbindet und einen **Teig** formt. Den **Teig** kneten, bis er sandig aussieht und nur noch einige erbsengroße Klumpen aufweist.



4. Mascarpone verrühren

Den **Mascarpone** zur **Schlagsahne** geben und mit dem Handrührgerät in 10-15Sek. zu einer glatten Masse verrühren. Die **Füllung** im Kühlschrank aufbewahren, bis der **Kuchenboden** abgekühlt ist.



2. Kuchenboden backen

Den **Teig** in einer Springform (24cm Ø) verteilen und in einer dünnen Schicht an den Boden und ca. 1cm hoch an den Rand der Springform drücken. Den **Kuchenboden** in 22-25Min. im Ofen goldbraun backen und danach abkühlen lassen.



5. Cheesecake fertigstellen

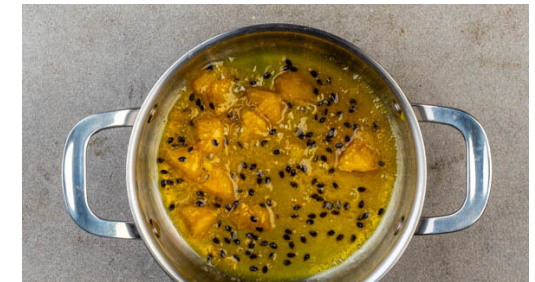
Die **Füllung** gleichmäßig auf dem **Kuchenboden** verteilen und glatt streichen, dann mind. 8Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Der **Cheesecake** ist fertig, wenn die **Füllung** in der Mitte fest ist.



3. Sahne schlagen

Die **Schlagsahne** mit dem **Vanillezucker**, **50g Zucker** und 1 Prise Salz mit einem Handrührgerät sehr steif schlagen, damit der **Cheesecake** später ausreichend fest wird.

Tipp: Die **Sahne** ist steif, wenn sie nach dem Schlagen nicht zusammenfällt.



6. Fruchtsauce herstellen

Die **Passionsfrucht** halbieren und das **Fruchtfleisch** auslöffeln. Die **½ der Orange** auspressen, die **andere Hälfte** schälen und grob würfeln. Den **Soft und das Fruchtfleisch** mit der **Passionsfrucht, 45g Zucker** und 2-3EL Wasser in einem kleinen Topf 3-4Min. leicht köcheln, bis sich der **Zucker** aufgelöst hat. Den **Cheesecake** mit der **Fruchtsauce** garniert servieren.