Cremiger Cheesecake mit Beeren und Salted Caramel Baiser

45–50 Min

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Karamell- oder Butterkekse
180 g	Butter, zerlassen
5	Blatt Gelatine
500 g	Doppelrahmfrischkäse
250 ml	Schlagobers
150 g	Zucker
1 Stk.	Bio-Zitrone, Saft und Abrieb davon
4 EL	Salted Caramel
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für das Salted Caramel Basier

1	Frisches Eiweiß
30 g	Feiner Kristallzucker
30 g	Staubzucker, gesiebt
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Salted Caramel

Für die marinierten Beeren

500 g	Gemischte, frische Beeren
1 EL	Vanillezucker Bourbon
1	Handvoll frische Minzblätter

Zubereitung

1 Für den Boden die Kekse fein zerdrücken und mit zerlassener Butter, 2 EL Salted Caramel und Salz vermischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Brösel gleichmäßig dick in die Form drücken. Für 30 Minuten kaltstellen.

2 Währenddessen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Obers, Zucker, 2 EL Salted Caramel und Zitronenabrieb und mit einem Mixer cremig schlagen.

3 Zitronensaft erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und in Zitronensaft auflösen, 3 EL der Creme zugeben und glattrühren. Danach alles rasch in die Creme einrühren und auf dem vorbereiteten Keksboden verteilen. Weitere 6 Stunden kalt stellen.

4 Für das Baiser Eiweiß mit Zucker und Salz in einer fettfreien Schüssel steifschlagen. Staubzucker rasch unterziehen und in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Auf einem mit Backpapier belegtes Backblech Baisertupfen verteilen. Großzügig mit Salted Caramel bestreuen und im Backofen bei 100 °C Heißluft ca. 1 Stunde trocknen und währenddessen einen Kochlöffelstiel in die Ofentüre einklemmen. Auskühlen lassen.

5 Beeren putzen und alle Beeren kleinschneiden. 100 g Beeren mit Vanillezucker pürieren und die restlichen Beeren damit marinieren.

6 Cheesecake aus dem Kühlschrank nehmen, aus der Form geben und auf eine Tortenplatte setzen. Mit Beeren, Baiser und Minzblättern garnieren.

TIPP: Probiere auch die Wintervariante mit Lebkuchengewürz und Orangenabrieb!