

Lviv Cottage Cheesecake

90–100 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Cottage Cheese
2 Stk.	Gekochte mehlige Kartoffeln
50 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
3 Stk.	Bio Eier
1 Stk.	Orange (die Zeste davon)
50 g	Gehackte Walnüsse
50 g	Rosinen
10 g	Vanillezucker Bourbon
2 EL	Zitronenschalen geschnitten

Für die Schokoladenglasur:

100 g	Dunkle Schokolade
30 g	Butter (weich)
80 ml	Schlagobers
1 EL	Mehl für die Backform
1 EL	Weiche Butter für die Backform

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Ofen auf 180°C vorheizen. Dann wird mit der Zubereitung des Teiges gestartet. Dafür das Salz, den Zucker und den Vanillezucker mit der weichen Butter in einer Schüssel verrühren. Die Orangen- und Zitronenschalen hinzugeben. Eiweiß von Eigelb trennen. Nun das Eigelb in die Buttermischung mithilfe eines Mixers oder Schneebesens einrühren.
2. Jetzt die gekochten ausgekühlten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann ebenfalls in die Teigmischung einrühren. Den Cottage Cheese durch ein Sieb leeren um ihn von der Flüssigkeit zu befreien. Dann unter die Mischung heben ebenso wie die Rosinen. Das Eiweiß mit einem Handmixer steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
3. Die Backform mit etwas Butter ausfetten und mit Mehl stauben. Die Form dann mit dem Teig befüllen. Oben mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Jetzt ab in den Ofen für eine Stunde.
4. In der Zwischenzeit wird die Schokoladenglasur zubereitet. Die Schokolade fein hacken und mit der Butter und dem Schlagobers in einer Schüssel verrühren. In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen und die Schüssel mit der Schokolade darin platzieren, damit die Schokolade schmelzen kann. Dabei regelmäßig umrühren.
5. Den abgekühlten Cheesecake mit der Schokoglasur übergießen und im Kühlschrank hart werden lassen.