

NY-Cheesecake mit Berner Heubeeristurm

Menge: 10 bis 12 Stücke

Zutaten Cheesecake:

Boden:

150	g	Kekse oder Löffelbiskuit gemahlen/zerkrümelt
20	g	Zucker
1	Msp	Zimtpulver
70	g	flüssige Butter

Füllung :

800	g	Philadelphia oder Frischkäse
150	g	Creme fraiche
175	g	Zucker
2	Pck	Vanille Zucker
		Limonenabrieb
4	St	Eier
30	g	Mehl
60	ml	Rahm (flüssig)
		Aprikosen Konfitüre

Zubereitung Cheesecake:

26er-Springform mit Backpapier auskleiden oder ausbuttern. Löffelbiskuit, Zucker, Zimt und Butter vermengen/gut mischen und in die Form drücken – gut andrücken. Frischkäse, Creme fraiche, Zucker, Vanille Zucker und Limonenabrieb in einer Küchenmaschine glattrühren. Nach und nach die Eier zugeben und erneut verrühren. Zuletzt das Mehl und den Rahm zugeben. Die Masse in die Backform giessen. Cheesecake in den vorgeheizten Backofen +/- 1 Stunde bei 160 Grad backen. Kuchen auskühlen lassen und mit heißer Aprikosen Konfi bepinseln.

Zutaten Heubeeristurm:

150	g	Blueberry frisch (Heidelbeeren)
2	Essl	Naturjoghurt
1	Essl	Mascarpone
2	Essl	Apfel Sirup aus dem Reformhaus – Ersatzweise Honig oder ein anderer Fruchtzucker
2	cl	Johannisbeere Schnaps oder Likör – ersatzweise Creme de Cassis oder Grand Manier

Zubereitung Hoibeeristurm:

Blueberry in einen Mixbecher geben. Joghurt und Mascarpone zugeben. Mit Sirup süßen und den Schnaps zufügen. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren.