



Cranberry-Orange-Cheesecake (ohne Backen)

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Boden:

120 g	Butterkekse
50 g	Cantuccini
125 g	Weihenstephan Butter
1 Prise	gemahlener Zimt

Füllung:

6 (12 g)	Blatt Gelatine
	(Das Rezept funktioniert auch mit Gelatine-Ersatzprodukten. Bitte beachten Sie dabei die jeweiligen Verwendungshinweise.)
200 g	Weihenstephan Schlagrahm
	Saft und Abrieb einer halben Bio-Orange
600 g	Frischkäse
200 g	Saure Sahne
200 g	Zucker
80 g	Cranberry soft, getrocknet

Topping:

100 ml	frischer Orangensaft
3 (6 g)	Blatt Gelatine

Zubereitung:

1. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Die Butterkekse mit den Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüber rollen, bis die Kekse fein zerkrümelt sind. Einfacher ist es, die Kekse in einen Mixer zu geben und kurz zu zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln und dem Zimt zu einem Teig mischen. Diesen in der Springform verteilen, gut festdrücken und kühl stellen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann den Schlagrahm steif schlagen. Die Orange heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Frischkäse und die saure Sahne mit dem Zucker und dem Orangenabrieb cremig rühren. Den Saft erhitzen (nicht kochen) und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Frischkäsemasse zu der gelösten Gelatine geben und unterrühren. Den Gelatine-Mix zur restlichen Frischkäsemasse geben und glatt rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben. Die Cranberrys auf dem gekühlten Boden verteilen und die Frischkäsemasse darauf gießen, glatt streichen und für mind. 8 Stunden kühl stellen.



Weihenstephan

3. Für das Topping die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die gequollene Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem frischen Orangensaft verrühren. Die Saftmischung auf den erkalteten Kuchen gießen und diesen noch einmal 30 Minuten kühl stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten + Kühlzeit

Niveau: mittel



ANDREA SCHIRMAIER HUBER
KONDITIONERWELTMEISTERIN