Cranberry-Orange-Cheesecake

Für eine Springform (24 cm Ø)

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
Kühlzeit: mindestens 6 Std. 30 Min., am besten über Nacht

Mittel

Zutaten für den Keksboden:

- 185 g Butterkekse
- 75 g Cantuccini
- 140 g Weihenstephan Butter
- 1 Prise gemahlener Zimt

Zutaten für die Cheesecake-Creme:

- 8 Blatt Gelatine
- 250 ml Weihenstephan Schlagsahne 32 % Fett
- 600 g Frischkäse
- 200 g saure Sahne
- 200 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
- 40 ml Orangensaft

Zutaten für das Topping:

- 250 g tiefgekühlte Cranberrys
- 100 g Zucker
- 130 ml Orangensaft
- 1 kleine Zimtstange
- 15 g Speisestärke
- 2–3 EL Wasser

Zutaten für die Dekoration:

- 50 g Cranberrys
- 1 Bio-Orange
- einige kleine Rosmarinzweige

Außerdem:

- *Backpapier*

Zubereitung:

1. Für den Keksboden Butterkekse und Cantuccini fein zerbröseln. Weihenstephan Butter schmelzen und mit den Bröseln und dem Zimt vermengen. Die Masse auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (24 cm Ø) verteilen, andrücken und mindestens 30 Min. kalt stellen.

2. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weihenstephan Schlagsahne 32 % Fett steif schlagen. Orangen heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Frischkäse, saure Sahne, Zucker, Vanillemark und Orangenabrieb verrühren. Gelatine im Orangensaft auflösen, zunächst mit etwas Frischkäsemasse verrühren und anschließend unter die übrige Creme rühren. Schlagsahne unterheben, auf dem Keksboden verstreichen und mindestens 6 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

3. Für das Topping 50 g Cranberrys für die Dekoration beiseitelegen. Die übrigen Cranberrys mit Zucker, Orangensaft und Zimtstange erhitzen und ca. 6–8 Min. sieden lassen. Cranberrys herausnehmen, die Flüssigkeit kurz einkochen lassen und mit angerührter Speisestärke abbinden. Cranberrys wieder zugeben und vollständig auskühlen lassen.

4. Das Topping auf dem Cheesecake verteilen. Mit den übrigen Cranberrys, Orangenscheiben und Rosmarin dekorieren.