

Brombeer-Cheesecake

Zutaten:

45 g Butter

200 g Cantuccini

100 g Amarettini

15 g Puderzucker

750 g Ricotta

100 g + 50 g Zucker

4 Eier

250 g Mascarpone

abgeriebene Schale von 1 Zitrone + 1 Orange (ich habe Produkte von Dr. Oetker genommen)

2 TL Zitronensaft

1 TL + 1 TL Stärke

500 g Brombeeren

Zubereitung:

1. Ofen vorheizen (175°/ Umluft: 160°). Springform fetten und 45 g Butter schmelzen.

Cantuccini und Amarettini fein zerbröseln und mit Puderzucker mischen. Mit der flüssigen Butter vermengen und auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken.

Springform von außen mit Alufolie einkleiden (2 Bahnen Folie kreuzweise übereinanderlegen, Form daraufstellen und die Folie nach oben hin einschlagen). Keksboden auf

2. Schiene von unten etwa 10 Minuten vorbacken, danach ca. 15 Minuten auskühlen lassen.

2. Ricotta mit dem Mixer einige Minuten cremig schlagen. Erst 100 g Zucker, dann nacheinander die Eier unterschlagen. Mascarpone unterrühren, danach abgeriebene Schale von einer Zitrone und einer Orange, Zitronensaft und 1 TL Stärke hinzufügen.

3. Die Ricottafüllung auf den Keksboden gießen. Die Springform in ein mit heißem Wasser gefülltes (ca. 2 cm hoch), tiefes Blech stellen. Auf der 2. Schiene von unten ca. 60-65 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist. Mit einem Messer einmal am Rand entlangschneiden, damit die Oberfläche nicht reißt. Bei Raumtemperatur (!) abkühlen lassen und dann über Nacht kalt stellen.

4. *Am nächsten Tag:* 350 g Brombeeren mit 1 TL Stärke und 50 g Zucker pürieren. Unter Rühren 1 Minute aufkochen, bis die Soße dicklich wird. Kurz abkühlen lassen, dann auf



der Oberfläche des Kuchens verteilen und mit restlichen Brombeeren dekorieren.

Cheesecake erneut kalt stellen, bis der Fruchtbelag abgekühlt ist, dann aus der Form lösen und servieren.