

Hier und heute

Cheesecake mit Kaffeearoma

Traumpaar Käsekuchen & Kaffee: Konditormeister Marcel Seeger verheiratet feine Röstaromen mit der cremig-fluffigen Süße eines Käsekuchens.

Das Rezept

von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 150 g Butter, weich
- 85 g Zucker
- 2 Eigelb (Gr. M)
- Prise Salz
- 10 g Sahne, flüssig
- 260 g Mehl, Typ 550

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz verkneten, dabei die Eigelbe und Sahne nach und nach unterarbeiten. Zuletzt das Mehl zufügen und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den fertigen Teig in ein Stück Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Nach der Kühlphase den Mürbeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Dicke von circa 4 mm ausrollen und mit dem Tortenring einen Teigboden ausstechen.

Den Tortenring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und den Teigboden in den Tortenring legen. Aus dem restlichen Mürbeteig eine gleichmäßige Rolle formen und diese von innen in den Tortenring legen. Mit den Fingern einen gleichmäßigen Rand hochdrücken.

Zutaten für die Cheesecakefüllung

- 4 Eiweiß (Gr. M)
- 60 g Zucker
- 210 g Mascarpone
- 2 Eigelb (Gr. M)
- Puddingpulver (Vanille)
- 85 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 240 g Sahne
- circa 20 ml Espresso, abgekühlt (alternativ Kaffee)

Zubereitung

Eiweiß und Zucker zu einem steifen Schnee aufschlagen. In einer Schüssel Mascarpone mit Eigelb, Puddingpulver, Zucker, Salz, Zitronensaft, Espresso und Vanillemark verrühren. Die Sahne aufschlagen, unter die Mascarpone Mischung heben und dann den Eischnee unterrühren. Die fertige Cheesecake-Füllung in den Tortenring füllen und glattstreichen.

Hier und heute



Den Cheesecake in den vorgeheizten Backofen geben und circa 40–50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen den fertigen Kuchen im Ring auskühlen lassen und dann den Ring entfernen.

Tipp: Für mehr Kaffeearoma die Espresso- oder Kaffeemenge für die Füllung erhöhen und die Sahnenmenge in gleichen Anteilen reduzieren.

Tipp: Wer mag kann je nach Geschmack für zusätzliches Kaffeearoma 20–40 g lösliches Kaffeepulver auf die Oberfläche des Cheesecake sieben.

Tipp: Als Deko noch 30 g Puderzucker über den Kuchen sieben.