



Passionsfrucht-Cheesecake



Zutaten für eine Springform von 28 cm Durchmesser

Boden

100 g weiche Butter
50 g Puderzucker
1 kleines Eiweiss
1/2 TL Vanillezucker
125 g Mehl gesiebt
25 g Haferflocken

Füllung

3 Blatt Gelatine
250 g Philadelphia- oder Gala-Käse
125 g Zucker
2 Eigelb
0,6 dl Milch
3 dl Rahm 35 %

Gelée

1,5 dl Wasser
2 dl Passionsfruchtsaft oder -mark
1,5 TL AgarAgar

Zubereitung

Puderzucker und Butter zusammen aufschlagen. Zuerst das Eiweiss und den Vanillezucker, anschliessend das Mehl und die Haferflocken darunter ziehen. Die Masse in die Springform geben, den Boden gut andrücken. 30 Min. kalt stellen. Dann im Backofen bei 170 Grad 20 Min. backen. Auskühlen lassen.

Philadelphia (evtl. Gala- oder anderer Doppelrahmkäse) und Zucker aufschlagen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, anschliessend leicht ausdrücken und in der auf 60 Grad erwärmten Milch auflösen. Milch lang-

sam zum Philadelphia geben und die Masse weich schlagen. Kühl stellen bis die Konsistenz dickcremig wird. Rahm schlagen und unter die Masse heben und diese gleichmässig auf dem Bisquitboden in der Springform verstreichen. 1 Stunde kalt stellen. Wasser, Passionsfruchtsaft oder -mark und AgarAgar mischen, aufkochen und 1 Min. köcheln lassen. Gelée auskühlen lassen bis er dickflüssig wird, dann auf den Kuchen geben und gleichmässig glattstreichen, nochmals mindestens 1 Stunde kalt stellen, dann schneiden.