

Ekaterina Leonovas Cheesecake

 [sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/ekaterina-leonovas-cheesecake](https://www.sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/ekaterina-leonovas-cheesecake)



FÜR DIE CRUMBLE BASE

50 g	Kuchenbrösel (Wienerbrösel)
50 g	Brösel von salzigen Crackern
100 g	Zucker
100 g	flüssige Butter
100 g	Mandelgrieß
25 g	Kürbiskerne
5 g	Sesam schwarz
10 g	Sesam weiß
100 g	Butter in einem Kochtopf erwärmt
25 g	Kürbiskerne, gehackt

FÜR DIE CHEESECAKE-MASSE

550 g	Balance Frischkäse
200 g	Ziegenkäse
475 g	Quark (40% Fett)

285 g	Zucker
250 g	Voll-Ei (ca. 4,5 Stk.)
40 g	Eigelb (ca. 2 Stk.)
100 g	Mehl
10 g	Creme-Pulver kalt
2	Bio- Orangen
0 ,25	Mark der Vanillestange
2 g	Salz
FÜR DAS GELEE	
250 g	Passionsfruchtmark
250 g	Wasser
85 g	Zucker
8 Blatt	Gelatine Platin
1 kleine Prise	Salz
0 ,125	Mark der Vanillestange
FÜR DAS FROSTING	
380 g	Balance Frischkäse
45 g	Zucker
0 ,5	Zitrone, Abrieb
0 ,5 g	Salz
0	Ein Hauch vom Mark der Vanillestange
8 g	Zitronensaft
0	Farbstoff "Gelb-Orange"
4 Blatt	Gelatine Platin
20 g	Zuckerrohschnaps (Rum)

Vorbereitungszeit: 65 Minuten

Kochzeit: 50 Minuten

Insgesamt: 115 Minuten

Ekaterina Leonovas Cheesecake: Rezept und Zubereitung

Backzeit: 10 Minuten (Boden), 40 Minuten (ganzer Kuchen)

Temperatur: 170° C Ober- & Unterhitze (Boden), 163°C (ganzer Kuchen)

Backform: 1 Backform, rund Ø24cm

Schritt 1: Vorbereitung

Den Ofen einstellen: 170° C Ober- & Unterhitze. 8 Blatt Gelatine im kalten Wasser einweichen - in den Kühlschrank stellen. Den Ring (24 cm, 5cm breit) einschlagen. Den zweiten Ring (24cm, 5cm breit) in den Froster stellen.

Schritt 2: Für die Crumble Base

50g Wienerbrösel, 50g Brösel von salzigen Crackern, 100g Zucker, 100g Mandelgieß in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen mischen. 25g Kürbiskerne, 5g schwarzen Sesam, 10g weißen Sesam dazugeben, mischen, Butter dazugeben und mit den Händen vermischen. Die Backform (24cm) auf das Backblech stellen, mit ca. 250g der Teigmasse den Boden von der Backform (24cm) füllen, den Teig bis zum Rand festdrücken (mit allen Fingern). Im Backofen bei 170° C für 10 min backen lassen.

Schritt 3: Für die Cheesecake-Masse

5 Eier in den Messbecher geben. 285g Zucker, Mark der 0,25 Vanillestange, Abtrieb von 1 Bio-Orange, 2g Salz, 100g Mehl, 250g Eier (4,5 Stk.), 40g Eigelb (2 Stk.) und 10g Creme-Pulver kalt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. 200g Ziegenkäse, 550g Balance Frischkäse und 475g Quark dazugeben und mit dem Schneebesen rühren. Den Boden aus dem Ofen holen, mit der Cheesecake-Masse (ca. 1050g) direkt füllen – in den Ofen bei 163° für 40min backen.

Schritt 4: Für das Gelee

4 BT Gelatine im kalten Wasser einweichen - in den Kühlschrank stellen. Den Rahmen (für Gelee) aus dem Froster holen, mit dem Wasser bestreichen und in die Frischhaltungsfolie einschlagen - wieder in den Froster stellen. 2 Metall-Bleche in den Froster zur Abkühlung stellen. In den Messbecher 250g Passionsfrucht und 300g Wasser geben. 100g von der Flüssigkeit in einen Kochtopf geben. 85g Zucker, 1 kleine Prise Salz, ein Achtel Mark der Vanillestange dazugeben, mit dem Schneebesen mischen und aufkochen. 8 Blatt Gelatine dazugeben und mischen. Den Schneebesen in den Messbecher stellen, anfangen ganz schnell zu rühren und die Gelatine-Mischung dazugeben. Den Rahmen aus dem Froster holen und auf das Metallblech stellen, in den Rahmen gießen und in den Froster stellen.

Schritt 5: Für das Frosting

380g Balance Frischkäse, 45g Zucker, Abrieb von 0,5 Zitrone, 0,5g Salz, ein Rauch vom Mark der Vanillestange und 8g Zitronensaft in der Küchenmaschine aufschlagen. Den Farbstoff "Gelb-Orange" dazugeben. Mit dem Gummischaber mischen und weiter aufschlagen. 20g Zuckerrohschnaps in einen Kochtopf geben und erwärmen. Anschließend 4 Blatt Gelatine dazugeben und mit dem Schneebesen rühren. Ein bisschen vom Frosting in den Kochtopf mit Gelatine geben, mischen und alles zurück in die Küchenmaschinenschüssel geben. Alles mischen.

Schritt 6: Fertigstellung

Die Torte aus dem Froster holen, das Backpapier abziehen, auf einen neuen Runddeckel legen und ca. 250g Gelee draufgeben (0,5 cm hoch). Das Frosting auf die Torte geben, glatt streichen und für 10 min in den Froster stellen. Dann dekorieren.