

CHEESECAKE, MINZE, BASILIKUM, ERDBEERSALAT

FÜR 1 CAKE

Springform, Ø 26 cm
 Klarsichtfolie
 Backpapier

ZUTATEN

BUTTERMÜRBEIG

- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker, fein
- 100 g Butter, kalt, gewürfelt
- 1 Ei
- 1 El Vollrahm
- Butter zum Ausfetten
- 500 g Hülsenfrüchte z.B. Bohnen zum Blindbacken

SAUERRAHM-QUARK-FÜLLUNG

- 600 g Sauerrahm
- 250 g Quark
- 2 Eier
- 150 g Zucker, fein
- 35 g Vanillecrème-Pulver
- 1 El Minze, im Backofen bei 60°C ca. 2 Stunden getrocknet, fein gemahlen
- 1 El Basilikum, im Backofen bei 60°C 2 Stunden getrocknet, fein gemahlen

KRÄUTER-CRUMBLE

- 40 g Butter
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- ½ El Minze, getrocknet
- ½ El Basilikum, getrocknet

ERDBEERSALAT

- 8 Erdbeeren, gross
- 1–2 El Erdbeercoulis, siehe Grundrezept Seite 44

GARNITUR

- 4 Minzeblätter, frisch
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

BUTTERMÜRBEIG

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz und den Zucker hinzufügen, eine Mulde formen, die Butterwürfel in die Mulde geben und den Teig von aussen nach innen mit den Händen zu einer bröseligen Masse verarbeiten. Das Ei und den Rahm untermischen und zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen. Den Teig zwischen zwei Backpapieren rund auswallen, die Springform gut ausbuttern und den Boden mit dem Teig belegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15 Minuten kühlen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. 12 Minuten backen und auskühlen lassen.

Rezept von La Tavola



SAUERRAHM-QUARK-FÜLLUNG

Alle Zutaten gut verrühren und auf den vorgebackenen Buttermürbeigboden verteilen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen. Sobald die Füllung am Rand aufgeht, den Kuchen aus dem Backofen nehmen und bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

KRÄUTER-CRUMBLE

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter, den Zucker und das Salz verkneten, das Mehl und die Kräuter hinzugeben und mit der Hand zu Streuseln verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Crumble gleichmässig auf dem Backpapier verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

ERDBEER-SALAT

4 Erdbeeren fächerförmig aufschneiden und neben dem Cheesecake anrichten. 4 weitere Erdbeeren fein würfeln, mit dem Erdbeercoulis würzen, 10 Minuten ziehen lassen und anrichten.

ANRICHTEN

Je ein Stück Cheesecake mit einem Erdbeerefächer und Erdbeercoulis anrichten, mit einem Minze-Blatt garnieren und mit dem Kräuter-Crumble und dem Puderzucker bestreuen.