



hr1-DOLCE VITA

Sibylle Langner

Gesalzene Cheesecakecreme

Rezept für 6 Gläser

ZUTATEN:

Karamellierte Schokolade:

120 g weiße Schokolade, gehackt

Haselnussbiskuit:

45 g Haselnüsse mit Schale, gemahlen

40 g Puderzucker

2 Eigelb

1 Ei

2 Eiweiß

30 g Zucker

35 g Mehl, gesiebt

0,5 g Zimt

Dekoration:

6 frische Himbeeren

Gefriergetrocknete Himbeeren

Himbeerkompott:

260 g TK-Himbeeren

25 g Zucker

10 g Zitronensaft

Gesalzene Cheesecakecreme:

100 g Feta

160 g Frischkäse, Doppelrahmstufe

90 g Sahne, 32% Fett, flüssig

40 g Zucker

6 g Zitronensaft

1 Vanilleschote, ausgekratzt

1 Prise Salz

200 g Sahne, 32% Fett, halb geschlagen

ZUBEREITUNG

Karamellierte Schokolade:

Backofen auf 130°C (Umluft) vorheizen. Die weiße Schokolade in feine Stücke hacken, in eine Auflaufform geben und in den Ofen schieben (Backzeit ca. 20-25 Minuten). Mit einem Löffel gelegentlich umrühren, bis die Schokolade karamellisiert ist. Die flüssige Schokolade auf ein Backpapier gießen und vollständig aushärten lassen. Für die Füllung die Schokolade in feine Stücke hacken.

Haselnussbiskuit:

Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eiweiße und Zucker zu steifem Eischnee schlagen. Haselnüsse und Puderzucker in einer Schüssel mischen, Eigelbe und das Ei hinzufügen und schaumig aufschlagen. Den Eischnee unter die Eier-Nuss-Mischung unterheben. Mehl und Zimt mischen und unter die Masse behutsam untermehlieren. Die Masse auf eine Backmatte oder Backpapier gleichmäßig



hr1-DOLCE VITA

verteilen (ca. 30x25 cm) und in den vorgeheizten Ofen schieben. Ca. 12-13 Minuten backen. Auskühlen lassen! Den Biskuit vom Backpapier lösen und passend zum Glas ausstechen. Der restliche Biskuit kann in Frischhaltefolie eingepackt und eingefroren werden.

Himbeerkompott:

TK-Himbeeren, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und dabei gelegentlich umrühren, so dass die Himbeeren „zerfallen“. Das Himbeerkompott leicht auskühlen lassen. Für die Dekoration 6 frische Himbeeren mit dem Kompott füllen und beiseite legen. Das Himbeerkompott in die Gläser füllen (pro Glas ca. 50 g). Den ausgestochenen Haselnussbiskuit auf das Kompott auflegen und ein paar fein gehackte Stücke der karamellisierten Schokolade mittig auf den Biskuit streuen.

Gesalzene Cheesecakecreme:

Feta, Frischkäse, flüssige Sahne, Zucker, Zitronensaft, Vanillemark und eine Prise Salz mit einem Mixstab zu einer glatten Masse mixen. 200 g Sahne halb aufschlagen und unter die Feta-Frischkäsemischung behutsam unterziehen. Die Creme in die Gläser füllen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dekoration:

Die gefriergetrockneten Himbeeren über ein feines Sieb direkt auf die Creme reiben, die gefüllten Himbeeren mittig platzieren und servieren.