

Cheesecake mit Baiserhaube

Zutaten:

Für den Rührteig

- 60 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 1 TL Backpulver (oder Alternativprodukt)
- 40 ml Milch
- ggf. geschmolzene Schokolade oder Kakaopulver, falls ihr eine schokoladige Komponente hinzufügen wollt.

Für die Käsecreme

- 600 g Doppelrahm-Frischkäse
- 250 g Schmand
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Vanillin Zucker
- ggf. etwas Zitronensaft

Für den Belag

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 125 g Puderzucker
- 200 g Sahne
- etwas Zucker
- ggf. Sahnesteif (1 Pck.)
- ein paar Früchte

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Für den Rührteig weiche Butter mit Zucker schaumig schlagen.
3. Nach und nach die Eigelbe und das Salz hinzufügen.
4. Mehl mit Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. (Ggf. noch etwas Kakaopulver oder geschmolzene Schokolade unterrühren.)
5. Für den Bäiser das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Den Eisschnee solange weiter schlagen, bis die Masse Spitzen zieht.
6. Für die Käsecreme Frischkäse und Schmand in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren.
7. Zucker und Vanillinzucker (ggf. Zitronensaft) zufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
8. Eier kurz unterrühren.
9. Den Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser ca. 26 cm) füllen, anschließend die Käsecreme und die Bäiser-Masse darauf geben.
10. Im Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
11. Die Sahne steif schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen.
12. Die Torte mit der Sahne und ggf. mit Früchten garnieren. Fertig.