



# Cheesecake mit Karamell-Popcorn

Zeit gesamt  
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit  
🕒 25min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	175 g
Blattgelatine	6 St.
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	400 g
Mascarpone	250 g
Zucker	155 g
Schlagsahne	440 g
Popcorn	50 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, mittlerer Topf, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen, Gefrierbeutel, Springform 20 cm Durchmesser

1. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und fein zerkrümeln. In einem Topf 150 g Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Frischkäse mit Mascarpone, 80 g Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft glatt rühren. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.
4. Gelatine ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie gerade flüssig ist. 1–2 EL Creme vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit der restlichen Creme verrühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben und Masse auf dem Keksboden verteilen. Kuchen min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
5. Vor dem Servieren in einem Topf 75 g Zucker und 4 EL Wasser auf mittlerer Stufe schmelzen. Zucker unter stetigem Rühren gleichmäßig karamellisieren lassen, bis er sich braun zu färben beginnt. Restliche Butter (25 g) und Sahne (40 g) zimmerwarm einrühren und Butterkaramell zum Abkühlen vom Herd nehmen.

6. Mithilfe eines Löffels 1/4 des etwas abgekühlten Karamells in Sprenkeln auf dem Cheesecake verteilen. Popcorn zur Mitte hin auf dem Kuchen schichten und übrige Karamellsauce darüber verteilen. Dabei darf auch gerne etwas der Sauce über den Rand laufen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Achte darauf, dass der Zucker während des Karamellisierens nicht zu dunkel wird und verbrennt. Um zu verhindern, dass der Karamell klumpt, sollte die Sahne nicht kalt sein.

Wenn du deine Sauce gerne etwas dickflüssiger magst, kannst du sie auf niedriger Stufe nach Belieben reduzieren lassen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	313 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	22 g