Crème-Brûlée-Cheesecake mit Mango-Maracuja-Soße

Zeit gesamt
1h 45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	123 g
Löffelbiskuits	150 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Orangen	1 St.
Frischkäse, natur	500 g
Schlagsahne	400 g
Zucker	140 g
Speisestärke	1 TL
Vanilleextrakt	2 TL
Eier	6 St.
Mango	250 g
Maracuja	250 g
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	85 g
Brauner Zucker	80 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, feine Reibe, Backpapier, Pürierstab, Gefrierbeutel

1. Boden
Schlage einen Tortenring in Backpapier ein und stelle ihn auf ein perforiertes Backblech. Schmilz die Butter in einem Topf und zerkleinere die Kekse fein. Verrühre die Butter, die Kekse, Mandeln und den Orangenabrieb und befülle den Tortenring mit der Masse. Drücke die Keksmasse am Boden fest (am besten mit einer Burgerpresse).

Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für etwa 15 Minuten vor und lasse ihn danach abkühlen.

2. Creme
Rühre den Frischkäse mit einem Handrührer bei kleiner Geschwindigkeit geschmeidig, rühre aber keine Luft ein. Rühre nach und nach die Sahne, den Zucker, die Stärke, 1 TL Vanilleextrakt, 4 Eier und 2 Eigelbe ein.

Fülle die flüssige Creme in den Tortenring ein und backe den Cheesecake bei gleicher Temperatur 15 Minuten weiter. Stelle den Ofen auf 130°C O/U herunter und backe ihn weitere 45-50 Minuten. Lasse den Kuchen im Ofen abkühlen und stelle ihn danach in den Kühlschrank.

3. Fruchtsoße
Löse das Fleisch aus der Mango und der Maracuja aus und wiege 500 g ab. Püriere die Mango und verrühre alle Zutaten mit dem Zitronensaft, 1 TL Vanilleextrakt und

Gelierzucker in einem Topf. Füge bei Bedarf etwas Wasser hinzu und lasse die Masse aufkochen, 4 Minuten köcheln und anschließend abkühlen.

4. Crème Brûlée Schicht
Löse den Cheesecake aus der Backform heraus und bestreue ihn mit dem Zucker. Grille den Kuchen im Ofen bei Grillfunktion (höchste Einschubleiste) oder mit einem Gasbrenner so lange, bis der Zucker karamellisiert ist.

Serviere den Kuchen frisch mit der Maracuja Mango Soße.

Tipp: Der Kuchen kann 2-3 Tage im Kühlschrank gelagert und hervorragend vorbereitet werden. Nur die Zuckerschicht sollte frisch flambiert werden, damit der Zucker knackig bleibt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	324 kcal
Kohlenhydrate	38 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	17 g