

Orangen-Cheesecake

www.fitdurchsleben.com

Tortenring mit einem Durchmesser von 24 cm

Für den Boden:

200 g Butterkekse
120 g geschmolzene Butter

Für die Füllung

500 g Topfen
500 g Frischkäse
2 Pck Vanillezucker
160 g Zucker

200 ml Orangensaft
1,5 BL BlattAgarAgar oder 4 Blatt Gelatine

Für das Topping:

300 ml Orangensaft
1 BL BlattAgarAgar oder 3 Blatt Gelatine

Orangenscheiben

Sternanis

Walnüsse

Herstellung:

1. Für den Boden die Butterkekse zerbröseln (Gefriersack!!), in eine Schüssel geben die flüssige Butter hinzu und vermischen.
2. Eine Backform mit Backpapier auslegen und die mit Butter vollgesogenen Kekskrümel in der Form verteilen, gleichmäßig am Boden festdrücken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Topfen, Frischkäse, Vanillezucker und Zucker in eine Schüssel geben und kurz miteinander verrühren.
4. Orangensaft erwärmen, die BlattAgarAgar hinzugeben und etwa 2 Minuten köcheln lassen und dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
5. Im nächsten Schritt müssen der Orangensaft und die Topfenmasse etwa auf die gleiche Temperatur gebracht werden. Dafür gebt ihr zunächst 2 bis 3 Esslöffel des Topfens in den Kochtopf und rührt das Ganze um. Anschließend die Flüssigkeit aus dem Kochtopf nach und nach vorsichtig zu der Topfenmasse geben. Alles gut verrühren und die Topfenmasse dann zügig auf dem Kuchenboden verteilen.
6. Kuchenform zurück in den Kühlschrank stellen und für mindestens 3-4 Stunden, am besten sogar über Nacht, kaltstellen.
7. Für das Topping den Orangensaft und die BlattAgarAgar wieder in einen Kochtopf geben, verrühren und zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit nun zum Abkühlen auf die Seite stellen.
8. Wenn der Orangensaft kurz davor ist fest zu werden, auf der Quarkmasse verteilen. Den Kuchen nun nochmal für eine Stunde kaltstellen.
9. Vor dem Servieren den Kuchen noch garnieren. Zum Beispiel mit ein paar (getrockneten) Orangenscheiben, etwas Sternanis oder Walnüssen. Kuchen anschließend aus der Form lösen, in Stücke schneiden und servieren.

