

Cheesecake Manhattan

Zutaten für 8 – 12 Personen

Boden für eine Springform von 20 cm Ø:

Sonnenblumenöl, zum Einfetten

90 g Butter

200g Vollkornkekse, zerbröseln

400 g Frischkäse

2 grosse Eier

140g Feinzucker

8 Tropfen Vanillearoma

450 g saure Sahne

Blaubeersauce:

50g Feinzucker

4 EL Wasser

250g frische Blaubeeren

1 TL Pfeilwurz Mehl (Agar Agar)

:

1 Den Backofen auf 190° C vorheizen. Eine Springform (20 cm Ø) einfetten. Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze zerlassen. Die Keksbrösel unterrühren und die Mischung in der Form verteilen. Frischkäse, Eier, 100g Zucker und drei Tropfen Vanillearoma zu einer glatten Masse verarbeiten und auf dem Keksboden verteilen. Die Form auf ein Backblech stellen und 20 Minuten backen, bis der Teig fest ist. Aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten stehen lassen; den Ofen nicht ausschalten.

2 Saure Sahne, den restlichen Zucker und das restliche Vanillearoma in einer Schüssel mischen und auf dem Käsekuchen verteilen. Diesen weitere 10 Minuten backen, dann abkühlen lassen und für 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3 Für die Sauce den Zucker mit der Hälfte des Wassers in einem Topf bei geringer Hitze unter Rühren erwärmen, bis er aufgelöst ist. Bei stärkerer Hitze die Blaubeeren zugeben, abdecken und einige Minuten weich kochen. Vom Herd nehmen, Pfeilwurzmehl und restliches Wasser in eine Schüssel verrühren und unter die Früchte rühren. Wieder bei geringer Hitze erwärmen, bis die Sauce eindickt und klar wird. Abkühlen lassen.

4 Den Käsekuchen 1 Stunde vor dem Servieren aus der Form nehmen. Die Sauce auf den Kuchen geben. Kühl servieren.