

LOTUS CHEESECAKE / BISCOFF KÄSEKUCHEN



Ich liebe Käsekuchen und Lotus-Kekse, also habe ich mich bei diesem Rezept für eine Kombination aus beidem entschieden. Ein einfacher Biscoff-Keksboden, eine cremige Käsekuchenmasse mit Lotus-Creme verfeinert und ein fruchtiger Himbeer-Guss passen einfach perfekt zusammen. Mit weiteren Keksen dekoriert passt der Käsekuchen perfekt auf jedes Kuchenbuffet und auch zum Sonntagskaffee. Die Beeren könnt ihr ganz nach Belieben wählen und so die Farbe und den Geschmack des Fruchtspiegels anpassen.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
80 Minuten



Temperatur + Heizart
160 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 160°C O/U vor und setze einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

KEKSBODEN

Schmelz die Butter in einer großen Emaille-Schüssel oder einem Topf bei mittlerer Hitze oder in der Mikrowelle. Zerkleinere die Lotuskekse und vermische sie mit der Butter. Fülle die Keksmischung in den Backring und drücke sie mit den Händen, einer Burgerpresse oder einem Glas flach. Backe den Keksboden für 15 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen heraus und lasse ihn abkühlen.

LOTUS-KÄSECREME

Verrühre den Frischkäse mit der Sahne und den übrigen Zutaten. Rühre hierbei nur auf niedriger Stufe, damit die Masse cremig, aber nicht luftig geschlagen wird. Achte darauf, dass du immer ein Ei komplett einrührst und erst dann das nächste Ei in die Masse gibst. Fülle die Käsecreme nun auf den gebackenen Boden, streiche sie glatt und backe den Kuchen für 15 Minuten bei 160°C O/U. Stelle die Hitze dann auf 130°C O/U herunter und backe ihn für weitere 45-60 Minuten. Der Kuchen darf nach dem Backen noch „weich und wabbelig“ aussehen. Lasse ihn dann etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur und danach 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen.

FRUCHTGUSS

Püriere die Himbeeren mit dem Wasser, füge das Agar Agar hinzu und koche sie unter Rühren auf. Lass die Masse mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen, damit das Agar Agar wirken kann. Lass den Guss lauwarm abkühlen. Entferne den Tortenring und setze den Kuchen auf eine Servierplatte. Fülle den Guss in die Mitte des Kuchens, verteile ihn und lass den Fruchtspiegel im Kühlschrank kurz fest werden.

DEKORATION

Zerbröle die Lotuskekse und bestreue damit den Rand der Torte. Schneide von den gefüllten Keksen ein Stück ab, sodass sie gut stehen können und dekoriere damit den Kuchen. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

KEKSBODEN:

- 100 g** Butter
- 250 g** Lotus Biscoff Kekse

LOTUS-KÄSECREME:

- 700 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 100 g** Sahne
- 250 g** Lotus Biscoff Brotaufstrich
- 50 g** Zucker
- 5** Eier

FRUCHTGUSS:

- 200 g** Himbeeren (frisch oder TK)
- 100 g** Wasser
- 7.5 g** Agaragar

DEKORATION:

- 50 g** Lotus Biscoff Kekse
- 12** Lotus Biscoff Doppelkekse (mit Füllung)