



RED VELVET CHEESECAKE / CHEESECAKE FACTORY



Dieser Red Velvet Käsekuchen schmeckt genau wie der Kuchen aus der Cheesecake Factory in Amerika. Der samtig weiche, rötliche Kuchenboden wird mit einer Cheesecake Füllung und einer Frischkäse Buttercreme geschichtet. Mit weißen Schokoladen Röllchen bestreut bekommt der Kuchen seine typische Optik. Die typische rote Farbe kommt durch eine chemische Reaktion des Kakaos mit dem Essig. Nach Belieben kann aber auch noch Lebensmittelfarbe hinzugegeben werden – so verstärkt sich die Farbe nochmals.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

VORBEREITUNG

Achte darauf, dass alle Zutaten zimmerwarm sind. Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Stelle einen Backring auf 24 cm Durchmesser ein und setze ihn auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

RED VELVET CAKE

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weißcremig. Rühre die zimmerwarmen Eier einzeln für etwa 30 Sekunden ein. Verrühre das Mehl mit dem Kakao, Backpulver und Natron in einem Einhandsieb und gib es gemeinsam mit den restlichen Zutaten zum Teig – rühre die Zutaten nur ganz kurz ein, bis sie gut verbunden sind. Fülle den Teig in die Backform, streiche ihn glatt und gerne auch am Rand leicht hoch. Backe den Kuchen etwa 45 Minuten. Nimm ihn aus dem Ofen und lasse ihn auf einem Abkühlgitter auskühlen. Entferne anschließend den Tortenring und ziehe die Backfolie darunter weg. Lege den Tortenboden für 1 Stunde in den Kühlschrank, damit er sich später besser schneiden lässt.

CHEESECAKE

Heize den Ofen auf 120°C Heißluft vor. Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig und rühre dann die restlichen Zutaten ein. Rühre die Zutaten nur cremig, nicht luftig. Stelle zwei Backringe auf 22 cm Durchmesser ein, schlage sie in Backpapier ein und fülle die Cheesecake-Masse hinein. Streiche sie glatt. Backe sie gleichzeitig etwa 30 Minuten. Nimm den Cheesecake aus dem Ofen und lasse beide abkühlen. Löse die Backringe. Lege die Cheesecakes ins Gefrierfach.

CREAM CHEESE FROSTING

Verrühre die Butter mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt in 5-10 Minuten weißcremig. Rühre den Frischkäse und Quark ein, bis alles schön homogen ist.

FÜLLE DIE TORTE

Halbiere den Red Velvet Kuchen und setze den Boden auf einen Tortenretter. Fülle das Cream Cheese Frosting in einen großen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Gib nun eine dünne Schicht Creme auf den Tortenboden, streiche

RED VELVET CAKE:

- 200 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 250 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- 2 TL** Backpulver
- ¼ TL** Natron
- 250 g** Buttermilch
- 50 g** Sonnenblumenöl
- 1 EL** Essig
- 10 g** Lebensmittelfarbpasten (rot)

CHEESECAKE:

- 350 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 100 g** Puderzucker
- 10 g** Speisestärke
- 200 g** saure Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 3** Eier

CREAM CHEESE FROSTING:

- 300 g** Butter (weich)
- 180 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Frischkäse



RED VELVET CHEESECAKE / CHEESECAKE FACTORY

sie glatt und lege eine eingefrorene Cheesecake-Schicht hinein. Bedecke sie mit Creme, setze den zweiten Boden auf und fülle diesen auf die gleiche Weise. Schließe nun mit Creme ab und bestreiche auch den Rand der Torte mit Creme. Stelle die Torte für 30 Minuten in den Kühlschrank.

DEKORIERE DIE TORTE

Streiche die Torte mit der restlichen Creme nun vollständig glatt, ziehe ein Spiralen-Muster mithilfe einer Palette auf die Tortenoberfläche. Stelle die Torte kurz kalt und ziehe solange Schokoladenröllchen mit einem Sparschäler von der Schokolade ab. Drücke sie mithilfe einer Teigkarte an den Rand der Torte. Setze sie auf eine Tortenplatte und stelle sie bis zum Verzehr kühl. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

250 g Quark (Magerstufe)

DEKORATION:

100 g weiße Schokolade