

BAKLAVA CHEESECAKE



Kombination aus dem klassischen Baklava und dem New York Cheesecake. Die Filo- oder Baklavablätter werden nach dem Backen schön knusprig und bilden die Form für den Käsekuchen. Die cremige Füllung passt perfekt zu den knackigen Nüssen und den Pistazien im Inneren. Super zum Vorbereiten für das Ramadanfest, oder zum Iftar, dem Fastenbrechen.



Zubereitungszeit
90 Minuten



Back-/Kochzeit
55 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

KRUSTE

Schmelze die Butter und bestreiche einen flachen Tortenring (7 cm Höhe) am Rand mit der Butter. Fette ebenfalls die Dauerbackfolie in der Mitte der Backform. Lege nun die Form mit den Baklava Blättern aus, so dass sie am Rand hochstehen, bestreiche sie hierbei immer wieder mit der Butter, damit sie haften. Lege so etwa 8-12 Teigschichten übereinander – du kannst sie auch vierteln oder achteln, damit sie in die Form passen. Wichtig ist, dass die Teigkruste dicht ist, damit der Cheesecake nicht ausläuft. Backe die Kruste im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U etwa 8-10 Minuten vor, bis der Rand leicht goldbraun wird.

NUSSFÜLLUNG

Hacke die Nüsse grob und röste sie in einer beschichteten Pfanne bei mittelhoher Hitze, bis sie lecker duften. Füge den Zimt und den Zucker hinzu und lasse ihn leicht karamellisieren. Lasse die Nüsse abkühlen.

CHEESECAKE-FÜLLUNG

Verrühre den Frischkäse und den Joghurt leicht cremig. Füge die restlichen Zutaten hinzu und rühre die Masse bei niedriger Stufe cremig, ohne dabei zu viel Luft einzuschlagen. Klopfe die Rührschüssel mehrmals auf die Arbeitsplatte, um die Luft herauszuklopfen.

TORTE FÜLLEN

Verteile die Nussmischung auf dem Baklava-Teig, hebe hierbei eine Hand voll Nüsse für die Dekoration auf. Verteile die Cheesecake-Masse vorsichtig darüber. Klopfe das Blech mehrmals auf die Arbeitsplatte, damit die Luft entweicht. Backe den Cheesecake im Ofen bei 130 °C O/U in der untersten Einschubleiste für 45 Minuten. Lasse ihn danach im Ofen abkühlen.

Stelle den Kuchen anschließend für 1 Stunde in den Kühlschrank.

SAHNESCHICHT

Verrühre die Sahne mit dem Schmand, dem Puderzucker, dem Vanilleextrakt und dem Sanapart und schlage die Creme steif. Verteile sie vorsichtig auf dem Cheesecake und verteile die zurückgelegten Nüsse am Rand. Kühle die Torte für 1-2

KRUSTE:

- ☐ **400 g** Baklava Blätter / Filoteig
- ☐ **50 g** Butter

NUSSFÜLLUNG:

- ☐ **200 g** Nüsse (Walnüsse, Pistazien, Haselnüsse, Mandeln)
- ☐ **1 Pr.** Zimt
- ☐ **50 g** brauner Zucker

CHEESECAKE-FÜLLUNG:

- ☐ **500 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- ☐ **100 g** GAZI Sahnejoghurt (10 %)
- ☐ **40 g** Speisestärke
- ☐ **40 g** Honig
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **4** Eier
- ☐ **1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- ☐ **2 EL** Zitronen (Saft)

SAHNESCHICHT:

- ☐ **200 g** Sahne
- ☐ **100 g** Schmand
- ☐ **30 g** Puderzucker
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

BAKLAVA CHEESECAKE



Stunden und serviere sie dann kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3



3 TL San-apart