CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE MIT MANGO MARACUJA SOSSE

Crème Brûlée auf eine neue Art! Ein saftiger Käsekuchen mit Crunchboden und Maracuja Mango Soße. Die Tonkabohne und die Orangenschale verleihen dem Cheesecake eine besondere Note. Die Oberfläche des Kuchens wird anschließend mit Zucker bestreut und flambiert, so entsteht die klassische Crème Brûlée Schicht.

Zubereitungszeit
30 Minuten

Back-/Kochzeit
75 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	24 cm

BODEN

Schlage einen Tortenring in Backpapier ein und stelle ihn auf ein perforiertes Backblech. Schmilz die Butter in einem Topf und zerkleinere die Kekse fein. Verrühre die Butter, die Kekse, Mandeln und den Orangenabrieb und befülle den Tortenring mit der Masse. Drücke die Keksmasse am Boden fest (am besten mit einer Burgerpresse).

Backe den Boden im vorgeheizten Ofen bei 160°C O/U für etwa 15 Minuten vor und lasse ihn danach abkühlen.

CREME

Rühre den Frischkäse mit einem Handrührer bei kleiner Geschwindigkeit geschmeidig, rühre aber keine Luft ein. Rühre nach und nach die Sahne, den Zucker, die Stärke, das Vanilleextrakt, die Tonkabohne, Eier und Eigelbe ein.

Fülle die flüssige Creme in den Tortenring ein und backe den Cheesecake bei gleicher Temperatur 15 Minuten weiter. Stelle den Ofen auf 130°C O/U herunter und backe ihn weitere 45-50 Minuten. Lasse den Kuchen im Ofen abkühlen und stelle ihn danach in den Kühlschrank.

FRUCHTSOSSE

Löse das Fleisch aus der Mango und der Maracuja aus und wiege 500 g ab. Püriere die Mango und verrühre alle Zutaten mit dem Zitronensaft, Vanilleextrakt und Gelierzucker in einem Topf. Füge bei Bedarf etwas Wasser hinzu und lasse die Masse aufkochen, 4 Minuten köcheln und anschließend abkühlen.

CRÈME BRÛLÉE SCHICHT

Löse den Cheesecake aus der Backform heraus und bestreue ihn mit dem Zucker. Grille den Kuchen im Ofen bei Grillfunktion (höchste Einschubleiste) oder mit einem Gasbrenner so lange, bis der Zucker karamellisiert ist.

Serviere den Kuchen frisch mit der Maracuja Mango Soße.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3

BODEN:

- [ ] **125 g** Butter
- [ ] **150 g** Löffelbiskuits
- [ ] **50 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **½** Orange (Abrieb)

CREME:

- [ ] **500 g** Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- [ ] **400 g** Sahne
- [ ] **140 g** Zucker
- [ ] **1 TL** Speisestärke
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Tonkabohne
- [ ] **4** Eier
- [ ] **2** Eigelbe

FRUCHTSOSSE:

- [ ] **500 g** Mangos (und Maracuja)
- [ ] **85 g** Gelierzucker (3:1)
- [ ] **½** Zitrone (Saft)
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

CRÈME BRULÉE SCHICHT:

- [ ] **80 g** brauner Zucker

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE MIT MANGO MARACUJA SOSSE

Der Kuchen kann 2-3 Tage im Kühlschrank gelagert und hervorragend vorbereitet werden. Nur die Zuckerschicht sollte frisch flambiert werden, damit der Zucker knackig bleibt.