

Himbeer- Cheesecake



HIMBEER-CHEESECAKE

- 30g** Eigelb
- 120g** Topfen
- 40g** Frischkäse
- 80g** Schlagobers
- 50g** Staubzucker
- 1 ½ Blatt** Gelatine
- Abrieb** einer Orange
- Vanille, Salz, Rum
- 1 Tasse** Himbeeren



BUTTERSTREUSEL

- 50g** Butter
- 50g** Zucker
- 60g** Mehl
- Vanille

ZUBEREITUNG:

Eigelb, Zucker, Orangenabrieb, Vanille, Rum und eine Prise Salz über Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine auflösen und untermengen. Topfen und Frischkäse unterrühren. Halbsteif geschlagene Sahne unterheben. Alles miteinander vermischen und auf ein Blech mit Backpapier streichen. Goldbraun backen, abkühlen lassen, zerbröseln.

Etwas Butterbrösel in ein Glas geben. Creme darauf füllen, kaltstellen. Vor dem Servieren Butterbrösel darüber streuen und mit Himbeeren garnieren.



Guten Appetit!



NIEDERÖSTERREICH
HINEIN INS LEBEN.



TYROLIT



AEG



Rapsö

