



Tirol

American Cheesecake mit Erdbeeren, Rhabarber und Streusel

American Cheesecake mit Erdbeeren, Rhabarber und Streusel

Zutaten Cheesecake:

200 g Butterkekse
100 g Butter
200 g Zucker
3 EL Speisestärke
800 g Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
1 Ei
125 g Sahne
1 TL abgeriebene Schale einer
Bio-Zitrone
2 EL Zitronensaft

Zutaten Erdbeersorbet:

400 g TK-Erdbeeren
80 g Puderzucker
2 cl Rum
2 Blatt Gelantine

Zutaten Rhabarber:

200 g Rhabarber
50 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Zutaten Streusel:

150 g Mehl
100 g kalte Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Msp Zimt

Zutaten Erdbeersoße:

100 g TK-Erdbeeren
20 g Puderzucker

Zubereitung Cheesecake:

Ofen auf 180 °C vorheizen. Butterkekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Butter zerlassen, mit den Krümeln mischen. Form mit Backpapier auslegen, die Krümelmasse hineingeben, andrücken und einen kleinen Rand bilden. Im Ofen 8-10 Min. vorbacken. Zucker, Stärke und Frischkäse cremig rühren. Ei, Sahne, Zitronenschale und -saft zugeben und glattrühren. Frischkäsemasse auf den vorgebackenen Boden streichen. Weitere 45 Minuten backen, dabei zwischendurch mit Backpapier abdecken. In der Form mehrere Stunden auskühlen lassen.

Zubereitung Erdbeersorbet:

Die Erdbeeren auftauen. Mit Zucker und Rum im Mixer zu einer feinen Soße mixen. Gelatine in der Sorbet Masse auflösen und in einer Schüssel in das Gefrierfach geben. Dann jede halbe Stunde mit einem Schneebesen umrühren, so lange bis es eine cremige Konsistenz hat. Kann bis zu 4 Stunden dauern.

Zubereitung Erdbeersoße:

Die Erdbeeren auftauen. Mit dem Zucker im Mixer zu einer feinen Soße mixen, danach durch ein feines Haarsieb passieren.

Zubereitung Rhabarber:

Den Rhabarber schälen und in feine Stücke schneiden. Danach mit dem Puderzucker und dem Mark der Vanilleschote vermischen. Den Rhabarber auf ein Blech geben und bei 100 °C für 15-20 Minuten weich schmoren.

Zubereitung Streusel:

Alle Zutaten mit einer Masse vermischen. Dann die Masse auf einem Blech mit Backpapier bröseln und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

