

BAHLSEN SPEKULATIUS NO-BAKE CHEESECAKE

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: Arbeitszeit: 30 Minuten
Kühlzeit: mind. 6 Stunden

Zutaten für 8 – 12 Kuchenstücke

Boden

220 g Bahlsen Spekulatius
60 g Butter

Cranberryschicht

225 g gefrorene Cranberrys
30 g Zucker
40 ml Orangensaft
2 TL gehäuft Maisstärke

Käseschicht

600 g Frischkäse (leicht oder normal)
200 ml Schlagsahne
200 g Zucker
2 EL Zitronensaft
6 Gelatineblätter
3 EL warmes Wasser

Dekoration

Frische oder gefrorene Cranberrys
Rosmarinzweige
100 ml Wasser
100 g Zucker



So geht's

1. Den Spekulatius in einer Küchenmaschine fein mahlen und mit der geschmolzenen Butter verrühren.
2. Die Masse auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 24 – 26 cm) verteilen und festdrücken.
3. Die aufgetauten Cranberrys, Zucker und Orangensaft unter ständigem Rühren in einem Topf erhitzen bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
4. Die Beeren mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten und die Maisstärke unterrühren.
5. Die Masse kurz abkühlen lassen und dann auf dem Keksboden gleichmäßig verteilen.
6. Nun die Form für mindestens eine Stunde im Kühlschrank oder Gefrierschrank lagern, um ein Vermischen mit der nächsten Schicht zu verhindern.
7. Im nächsten Schritt Frischkäse, Schlagsahne, Zucker und Zitronensaft unter ständigem Rühren in einem Topf langsam erhitzen bis eine homogene Masse entsteht.
8. Die Gelatineblätter für fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen und dann das Wasser abgießen.
9. Die Gelatine mit drei Esslöffeln warmem Wasser verrühren und dann mit der Käsemasse verrühren.
10. Die Käsemasse vorsichtig auf die restlichen Schichten in die Springform gießen und glatt streichen.
11. Den Kuchen nun für mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Dekoration:

1. Zucker und Wasser erhitzen bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Cranberrys und Rosmarinzweige in dem Zuckewasser baden und zum Antrocknen auf ein Backpapier legen.
3. Nach etwa einer Stunde können die Rosmarinzweige und ein Teil der Cranberrys in Zucker gewälzt werden.
4. Den Kuchen mit den gefrosteten Rosmarinzweigen, den glasierten und gefrosteten Cranberrys und Spekulatius-Keksstückchen dekorieren.