New York Style Cheescake (1/2)

Zutaten:

800g Frischkäse
180g Sauerrahm
5 Eier
125g Butter
250 Zucker
2 Esslöffel Maisstärke
1 Teelöffel Zitronensaft
1 ½ Teelöffel Vanille

20 Oreos oder Petits Beurres
4 EL Butter

* Alle Zutaten müssen Raumtemperatur sein!

Zubereitung:

1 Backofen auf 150 C (300 F) vorheizen. Pfanne ein sprayen und Pergament auf der Unterseite der Pfanne platzieren. Für dieses Rezept ist keine Springform nötig.
In einer Schüssel die Creme der Oreos entfernen und die Kekse verkrümeln. 4 EL Butter schmelzen und mit Krümel mischen. Sobald alles komplett nass ist, das Krümelgemisch auf den Pfannenboden geben und festdrücken, bis die gesamte Oberfläche bedeckt ist. 5 min Backen, entfernen und zur Seite legen.

Für die folgenden Schritte den Mixer auf niedriger oder niedrig-mittlerer Geschwindigkeit setzen. Mischen Sie niemals auf einer hohen Geschwindigkeit oder es können sich Risse während des Backvorgangs bilden.

2 Eier und Sauerrahm zusammen mischen.

3 In einer separaten Schüssel Frischkäse und Butter mischen. Sobald die Mischung glatt ist, die Ei / Sahne-Mischung hinzugeben. Gut mischen und die Mischung welche sich an den Schüsselseiten festklebt so oft wie nötig hineinmischen.

4 Langsam Zucker, Maisstärke Vanille und Zitronensaft hineinmischen. Die Mischung sollte ohne Klumpen und glatt sein. Die Schüssel vom Mixer entfernen und sorgfälltig gegen die Trese schlagen, bis keine Blasen mehr ersichtlich sind.

5 Die Mischung in die Pfanne mit der vorbereiteten Kruste mischen.

New York Style Cheescake (2/2)

6 Ein Wasserbad erstellen. Dies wird gegen Rissbildung beitragen und den Cheesecake feucht halten.
Mit Pfanne - eine größere Pfanne nehmen. Füllen Sie diese mit mindestens 3-5cm, dies je nach Grösse der Cheesecake Pfanne. Legen Sie die Cheesecake Pfanne in der Mitte. Platzieren Sie beides in den Ofen.

7 Das Ganze für 1 Stunde und 15 Minuten oder bis das Cheesecake in der Mitte wie Pudding wackelt backen. Es sollte auf keinen Fall flüssig sein. Den Backofen abschalten und die Ofentür offen stehen lassen. Der Cheesecake muss für mindestens 2 Stunden im Ofen abkühlen.

8 Nach 2 Stunden aus dem Ofen und dem Wasserbad nehmen. Den Cheesecake anschliessend für 6 Stunden, oder für bessere Ergebnisse, über Nacht in den Kühlschrank legen.

9 Sobald dieser gut gekühlt ist, die Pfanne aus dem Kühlschrank herausnehmen und die Ränder (Cookie Kruste) mit einem Messer lockern. Anschliessend mit einen Kuchenboden (zB aus Karton) auf die Oberseite des Cheesecakes legen und den Cake schnell drehen. Anschliessend die Pfanne sorgfältig entfernen.

10 Das Backblech entfernen und ein weiterer Kuchenboden (auch hier zB. aus Karton) auf die Cheesecakeboden und das Ganze noch einmal drehen. Anschliessend das Backblech sorgfältig entfernen. Das ganze Dekorieren oder mit einem leckeren Erdbeer-Coulis garnieren.

Kitschcakes Tipp :
Für Schokolade Chessecake, einfach 200 g geschmolzene Schokolade hinzufügen.