

Blogger Meets Chef

im Cuisino Graz

Siegfried Dick & Kevin Buch

Cheesecake | Erdbeeren | Crumble

Zutaten Cheesecake:

200g Mascarpone

40g Kristallzucker

80g Sauerrahm

Abtrieb und Saft von 1 Limette

2 Eier

1 EL Vanillezucker

Für den Boden:

1 Teil (Leibnitz) Butterkekse

1 Teil Teebutter

Zutaten Erdbeereis:

200ml Milch

100ml Schlagobers 32% Fett

40g Kristallzucker

2 Eidotter oder 40g pasteurisiert

100g Erdbeerpüree/Mark

Zutaten Erdbeergel:

300ml Erdbeerpüree/Mark

3g Gellan oder 2g Agar Agar (pflanzliches Geliermittel)

Zutaten Erdbeergelee:

100g Erdbeerpüree/Mark

1 Blatt Gelatine

1 Spritzer Limettensaft

Zutaten Mandelcrumble:

60g Mehl glatt – Type 700

45g Kristallzucker

45g Teebutter

20g Mandelblättchen

Zutaten Amaranth-Kokoserde (Glutenfrei)

Kokosflocken

Amaranth

Zubereitung Cheesecake:

- 1. Für den Keksboden die Butter verflüssigen, währenddessen die Kekse zerbröseln.*
- 2. Dann die zerbröselten Kekse mit der flüssigen Butter vermengen und in die Backform pressen.*
- 3. Für die Cheesecake-Masse alle Zutaten miteinander vermengen.*
- 4. Den Teig auf den Keksboden geben und bei 140°C ca. 25 Minuten backen.*

Zubereitung Erdbeereis:

- 1. Milch, Sahne und die Hälfte des Zuckers erhitzen bis sich der Zucker auflöst.*
- 2. Währenddessen die Eidotter mit der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.*
- 3. Danach das heiße Milch-Obers Gemisch langsam unter die Eidotter Masse schlagen.*
- 4. Ganz zum Schluss das Erdbeerpüree unterrühren, umfüllen in einen Behälter und über Nacht einfrieren oder direkt in einer Eismaschine rühren bis es fertig ist.*

Zubereitung Erdbeergel:

1. *Das Püree mit dem Geliermittel einmal aufkochen, danach kühl stellen.*
2. *Wenn es komplett erkaltet ist, mit dem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb passieren.*

Zubereitung Erdbeergelee:

1. *Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann einen Teil vom Mark am Herd erwärmen und darin die Gelatine auflösen.*
2. *Dann langsam mit dem kalten Püree angleichen.*
3. *In die Kühlung stellen und warten bis es komplett erkaltet/gelirt ist, danach in einer beliebigen Form ausstechen oder schneiden.*

Zubereitung Mandelcrumble:

1. *Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und auf ein Backblech „bröseln“.*
2. *Im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Min backen.*
3. *Den Crumble aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, damit er knusprig wird.*

Zubereitung Amaranth-Kokoserde:

1. *Kokosflocken in einer Pfanne trocken leicht anrösten (nur leichte Farbgebung).*
2. *Diesen dann mit gepopptem Amaranth im Verhältnis 1/1 vermischen.*

Zum Schluss alle Komponenten auf einem Dessertteller anrichten und servieren!