

# Cheesecake mit Beeren

## Sachbezeichnung

Crumbleboden mit Mascarpone-  
Doppelrahmcreme, Vanille und Beeren



### Ausbeute

10 Stück zu 665 g, 15x15 cm



### Zeitplanung

Zubereitung: 60 Minuten  
Gefrierzeit: 120 Minuten  
Backzeit: 25 Minuten/180°C



### Nährwerte (100 g oder 100 ml)

Energie: 1'672 kJ/400 kcal;  
Fett: 34 g, davon ges. Fettsäuren 18 g;  
Kohlenhydrate: 22 g, davon Zucker 16 g;  
Eiweiss: 3.4 g; Salz 0.2 g

## Zutaten

### Cheesecake mit Beeren (6'760 g)

2'200 g	Crumbleboden, 15x15 cm
1'650 g	Cheesecake-Creme (zum Eindressieren)
1'200 g	Cheesecake-Creme (für Halbkugeln)
500 g	Gelée (für Cheesecake)
400 g	Erdbeeren, geschnitten
400 g	Himbeeren
400 g	Heidelbeeren
10 g	Pfefferminze

### Mandelcrumble-Masse mit Kakao-Nibs (1'403 g)

325 g	Butter
340 g	Zucker
225 g	Weizenmehl 400
200 g	Weizenstärke
225 g	Mandeln, gemahlen, weiss
8 g	Speisesalz
80 g	Kakao-Nibs Maracaibo

### Gelée für Cheesecake (505 g)

315 g	Gelée klar
190 g	Zitronensaft

### Crumbleboden 15x15 cm (2'340 g)

1'370 g	Mandelcrumble-Masse mit Kakao-Nibs, gebacken
345 g	Macadamia (Bruch), grob gehackt, geröstet
35 g	Orangenschale
590 g	Butter, flüssig

### Cheesecake-Creme (2'882 g)

1'150 g	Doppelrahm UHT
775 g	Couverture Rondo Edelweiss 36%
950 g	Mascarpone
7 g	Vanilleschoten Bourbon

## Herstellung

1

### **Mandelcrumble-Masse mit Kakao-Nibs**

Alle Zutaten bis auf die Kakao-Nibs mischen und zu feinen Bröseln reiben. Am Schluss die Nibs dazu geben und mischen.

2

### **Cheesecake-Boden**

Die Crumble backen und bei Raumtemperatur vollständig abkühlen lassen.

Die Mischung für den Cheesecake-Boden wird anschliessend in den Tortenrahmen gegeben und gleichmässig angedrückt. Der Rand sollte dabei etwa 2 bis 2.5 cm hoch gezogen werden.

Den Boden im Kühlschrank fest werden lassen und danach aus der Form lösen.

3

### **Cheesecake-Masse**

Die grössere Menge der Cheesecake-Creme wird auf den vorbereiteten Boden dressiert. Die restliche Creme wird in Halbkugel-Silikonformen verschiedener Grössen gefüllt.

4

### **Halbkugeln**

Die Halbkugeln dekorativ auf dem Cheesecake platzieren und anschliessend mit Kaltgelee überziehen.

Dieser wird zuvor mit Zitronensaft verdünnt, um dem Gesamtergebnis eine angenehme frische Säure zu verleihen.

5

### **Fertigstellen**

Für die fruchtige Note werden Beeren auf dem Cheesecake platziert. Dabei darauf achten, dass keine Gelierung notwendig ist – nach Möglichkeit also nur ganze Beeren ohne angeschnittene Flächen verwenden.