



## Passionsfrucht Cheesecake Törtchen mit Gewürzanas

- von Yotam Ottolenghi & Helen Goh -

Zutaten für 5 Törtchen mit 7,5 cm Ø\* oder 4 Törtchen mit 8 cm Ø\* oder eine kleine Torte mit 16-18 cm Ø

Hinweis: Ich habe hier die halbe Menge des Originalrezeptes aufgeschrieben. Einzig die Mengenangaben des Gewürzsirups habe ich nicht verändert.

### Krümelboden

- 20 g Mandelblättchen
- 65 g Vollkorn-Butterkekse
- ¼ Teel. gemahlener Zimt
- ¼ Teel. gemahlener Sternanis (ca. 1 ganzer Sternanis vermahlen/gemörsert)
- 40 g geschmolzene Butter

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Metallringe buttern und den inneren Rand mit einem Streifen Backpapier auskleiden. Die Ringe auf ein Backblech stellen. - Die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten und danach mit der Hand etwas zerdrücken. Die Butterkekse in der Küchenmaschine oder in einem Gefrierbeutel zu feinen Krümeln zermahlen (wie Paniermehl) und mit den Gewürzen und den gerösteten Mandeln vermischen. Die geschmolzene Butter hinzufügen und vermengen. Die Krümelmasse gleichmäßig auf den Boden der Dessertringe verteilen und mit dem Boden eines Glases leicht andrücken. Die Förmchen, während die Füllung zubereitet wird, kalt stellen.

### **Cheesecakefüllung**

- 70 g Maracujapüree ([fertig gekauft](#)\* oder aus frischen Passionsfrüchten)
- 375 g Frischkäse
- 100 g Zucker
- 40 g Sauerrahm
- 2 Eier Gr. M + 2 Eigelb, leicht verquirlt

Für das Maracujapüree die Passionsfrüchte aushöhlen, das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen und 70 Gramm abwiegen. Dieser Schritt entfällt wenn fertiges [Maracujapüree](#)\* verwendet wird. Frischkäse und Zucker glattrühren, Sauerrahm hinzufügen. Unter nicht zu starkem Rühren die verquirlten Eier einarbeiten. Zum Schluss auch das Maracujapüree sachte unterrühren. Die Cheesecakemasse auf die Krümelböden verteilen. 25 Minuten backen, bis die Füllung an den Rändern fest, in der Mitte noch etwas wabbelig ist. (Die Backzeit verlängert sich natürlich etwas, wenn ein einzelner Cheesecake in einer Springform gebacken wird.) Dann den Ofen ausschalten, einen Kochlöffel in die Backofentür einklemmen, so dass er ein Spalt offen steht. Die Törtchen so vollständig abkühlen lassen. Anschließend mit Frischhaltefolie bedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### **Ananas in Gewürzsirup**

- 200 g frisches Ananasfruchtfleisch in 1 cm Würfel geschnitten
- ¼ Teel. gemahlener Zimt
- ¼ Teel. gemahlener Sternanis
- Mark ½ Vanilleschote
- 65 g Zucker
- 1 El. Zitronensaft
- 1 El. Wasser
- Fruchtfleisch und ggf. Kerne von 1-2 Maracujafrüchten oder Maracujapüree

Den Backofen auf 200 Grad aufheizen. Die Ananas schälen, den harten Mittelstrunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Ananaswürfelchen mit den Gewürzen vermischen, auf ein Backblech verteilen und 15 Minuten im Backofen rösten. - Den Zucker in einem kleinen Topf auf einer nicht zu heißen Platte zu hellbraunem Karamell kochen. Dabei nicht umrühren, sondern höchstens den Topf schwenken. Den Topf von der Herdplatte ziehen und mit dem mit Wasser vermenigten Zitronensaft ablöschen. Vorsicht! Es brodeln und spritzt! Sollte das Karamell fest werden, den Topf wieder auf die Herdplatte stellen, schwenken und rühren, bis es wieder flüssig wird. Dann den Sirup wieder zum Kochen bringen und 30-60 Sekunden einkochen lassen bis er dickflüssig wird. Die gerösteten Ananaswürfel in den Gewürzsirup geben, umrühren und abkühlen lassen.

### **Fertigstellung- Garnitur**

- frische Passionsfrüchte/ Maracujapüree
- optional Minzblättchen oder Granatapfelkerne

Unmittelbar vor dem Servieren, die Dessertringe und die Backpapierstreifen entfernen. Die Törtchen auf einen Kuchenteller stellen und mit den Ananasstückchen belegen. Mit Gewürzsirup und etwas frischem Maracujapüree beträufeln. Bei frischen Passionfrüchten können die Kerne darin bleiben, andernfalls können auch Granatapfelkerne und/oder gehackte Minzblättchen zur Garnitur dienen.