



## Leichter Maracuja Cheesecake

*Rezept von Sarah Zahn (Das Knusperstübchen)*

Zutaten für eine Torte mit 20 cm Ø

### Maracujafüllung und -sauce

Für eine Springform, [Tortenring\\*](#) oder [Silikonform\\*](#) mit 18 cm Ø

- 3 Maracujafrüchte
- 250 g Maracujasaft
- 30 g Zucker
- 3 Blätter Gelatine

Die Maracujafüllung sollte möglichst am Vortag zubereitet werden. - Die Springform bzw. den Tortenring mit Folie auslegen. Dies entfällt bei einer Silikonform. - Die Gelatine einweichen. Die Maracujafrüchte halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Maracujasaft, Fruchtfleisch und Zucker in einem Topf aufkochen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Circa 5 Esslöffel der Sauce abfüllen und abgedeckt kalt stellen (für den späteren Fruchtspiegel auf der Torte). Die restliche Fruchtsauce in die vorbereitete Form füllen und über Nacht einfrieren. Hinweis ⇒ Ich habe die Maracujakerne nur im Fruchtspiegel belassen. Für die innere Fruchtschicht habe ich sie vorher herausgesiebt.

### Keksboden (Originalrezept)

- 200 g Butterkekse
- 80 g sehr weiche Butter + etwas für die Form
- 40 g brauner Zucker

Am Zubereitungstag die Butterkekse für den Boden fein zerkrümeln. Weiche Butter und Zucker hinzufügen und verrühren. Eine Springform mit 18 cm ø fetten, die Keksmasse hineinfüllen und mit einem Löffel festdrücken. 30 Minuten kalt stellen.

*alternativ:*

### **Shortbreadboden** (meine Version)

- 35 g Puderzucker
- 
- 1 g feines Salz
- 100 g Mehl Type 550
- 20 g Speisestärke
- etwas gemahlene Vanille
- 110 g Butter

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker, Salz, Mehl, Stärke und Vanille in einer Schüssel kurz vermischen. Die Butter in kleine Würfelschnitten, hinzufügen und alle Zutaten sorgfältig, aber nicht zu lange (!) verkneten. Den Teig zwischen zwei Schichten Backpapier legen und 5 mm dick ausrollen. Die obere Backpapierschicht abziehen und den Teig 15-20 Minuten backen. Noch heiß mithilfe eines Tortenrings einen Kreis von 18 cm ø ausstechen. Komplett abkühlen lassen.

### **Maracujacreme**

- 6 Blätter Gelatine
- 100 ml Maracujasaft
- 80 g Zucker
- 150 ml Buttermilch
- 100 g Sahne
- 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Maracujasaft und Zucker in einem Topf aufkochen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die Buttermilch hinzufügen. Die Sahne cremig schlagen. Frischkäse glattrühren, die Maracujamasse einrühren und dann die Schlagsahne unterziehen. - Hinweis: Ich habe die Hälfte des Maracujasafts durch [Maracujapüree](#)\* ersetzt, welches deutlich aromatischer ist. Dann muss allerdings die Zuckermenge etwas erhöht werden.

### **Aufbau**

Den vorbereiteten gekühlten Keksboden oder Shortbreadboden auf den Boden einer Springform mit 20 cm Ø legen (ggf. den Formrand mit [Tortenrandfolie](#)\* auskeiden). Ein Drittel der Maracujacreme einfüllen. Dann die eingefrorenen Maracujafruchtschicht in die Mitte der Springform platzieren und mit der restlichen Maracujacreme übergießen. Die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen.

- 100g Sahne
- 1 El. Puderzucker

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte aus der Springform lösen, auf einen Teller stellen und mit der Schlagsahne einen Kranz spritzen. Dabei die Tupfen möglichst eng setzen, damit später nichts von der

Maracujasauce hindurchtritt. Die zurück gestellte Maracujasauce ganz leicht erwärmen und als Spiegel auf der Torte verteilen. Vor dem Anschnitt mindestens noch eine halbe Stunde kaltstellen.

Quelle: Glücksmomente backen - Besondere Backideen von Sarah Zahn | TOPP Verlag

© 2018 - Maren Lubbe - <http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>