

New York Cheesecake

ca. 16 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Tortenboden:

130 g Butterkekse
80 g zerlassene Butter

Frischkäse-Füllung:

800 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia®)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
180 ml flüssiges Schlagobers
2 EL Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack

Guss:

250 g Sauerrahm
30 g gesiebter Staubzucker

Wie backe ich einen einfachen amerikanischen Cheesecake?:

1 Tortenboden:

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und mit einem Teigroller fein zerbröseln. Die Keksbrösel in eine Rührschüssel geben, die Butter dazugeben und mit dem Kochlöffel gut verrühren.

2 Die Tortenbodenmasse in eine am Rand befettete Springform (24 cm Ø) füllen. Die Masse mit der Rückseite eines Esslöffels 1 - 2 cm am Springformrand hoch drücken und den Boden fest andrücken. Ca. 10 Min. kalt stellen.

3 Frischkäse-Füllung:

Frischkäse mit Zucker und Zitronenschale glatt rühren. Die Eier einzeln kurz einrühren. Schlagobers mit Puddingpulver steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Frischkäse-Füllung heben. Die Füllung in der Form verteilen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. (Achtung: Sobald der Cheesecake beim Backen Farbe bekommt, die Form aus dem Backrohr nehmen und bei Raumtemperatur ca. 10 Min. abkühlen lassen. Dann die Form wieder in das Backrohr schieben und fertig backen).

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

- 4 Den Cheesecake auf einen Kuchenrost stellen und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
- 5 **Guss:**
Sauerrahm mit Staubzucker glatt rühren und mit einem Esslöffel vorsichtig auf dem warmen Cheesecake verstreichen. Die Form auf dem Rost wieder in das Backrohr schieben und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 10 Min. fertig backen.**
- 6 Die Form auf den Kuchenrost stellen und den Cheesecake vollständig erkalten lassen. Den Cheesecake aus der Form lösen und mind. 4 Std. kalt stellen.

Tipp für kleine New York Cheesecakes:

Für 3 kleine New York Cheesecake zu Zutaten halbieren und in hitzebeständige Glasschüsseln (ca. 15 cm Durchmesser) geben. Die Backzeit verkürzt sich um 10 Min.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Springform sollte mind. 7 cm hoch sein. Ist sie niedriger einen Streifen Backpapier ca. 8 cm hoch doppelt falten und in der Springform mit etwas Butter an den Springformrand kleben.
- Der Cheesecake ist nach dem Backen sehr weich und wird erst beim Erkalten fest.
- Der Cheesecake wird beim Backen für 10 Min. zum Abkühlen aus dem Backrohr genommen, damit er nach Ende der Backzeit keine Risse bekommt.