

Cheesecake mit Erdbeer Kompott

10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Boden:

20 g Pistazien, gehackt
50 g Pistazien gemahlen
50 g Erythrit
50 g Buchweizenmehl
1 Prise Salz
40 g Butter

Erdbeer Basilikum Kompott:

250 g Erdbeeren
2 EL Balsamico-Essig
¼ Bund Basilikum
2 EL Erdbeerkonfitüre
4 Blätter Dr. Oetker Gelatine

Frischkäsemasse:

50 g Zitrone kandiert
40 g Erythrit
220 g Frischkäse
½ Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 halbe Zitronensaft
2 EL Wasser
3 Blätter Dr. Oetker Gelatine

Dekoration:

50 g Erdbeeren
Basilikumblätter
Pistazien, gehackt

1 Boden:

Springform (ø 20 cm) mit Backpapier belegen.

Gemahlene und gehackte Pistazien mit Erythrit, Buchweizenmehl, Salz und Butter mischen. In die Springform geben und fest andrücken.

Mit einer Holzgabel in der Ofentür 25 min. backen. Danach auskühlen lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C

Heißluft etwa 120 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

2 Erdbeer Basilikum Kompott:

Erdbeeren, Balsamico, Basilikum, Erdbeerkonfitüre pürieren.

4 EL von der Erdbeermasse in einer Pfanne etwas erwärmen, Gelatineblätter darin nach Packungsanleitung auflösen. Mit der restlichen Masse mischen und in eine Springform oder einen Silikonring von ca. 12 cm geben. Ca. 2 Std. im Kühlschrank anziehen lassen, bis die Masse nicht mehr flüssig ist.

Masse auf den flachen, ausgekühlten Pistaziencrumble geben und im Tiefkühler ca. 90 min. anziehen lassen. Die Masse sollte recht fest sein.

3 Frischkäsemasse:

Kandierte Zitronen mit dem Pürierstab mixen und mit Erythrit und Frischkäse mischen. Finesse begeben.

Zitronensaft mit Wasser in einer Pfanne erwärmen, Gelatineblätter darin aufweichen und unter die Frischkäsemasse mischen.

Einen Ring mit 20 cm ø um den gefrorenen Pistazienboden legen.
Frischkäsemasse über den gefrorenen Kern geben und gleichmässig verteilen.
Ca. 1 Std. im Kühlschrank anziehen lassen.

4 Dekoration:

Erdbeeren aufschneiden und auf der Oberfläche mit wenigen gehackten Pistazien und einigen Basilikumblättern verteilen.