

Goldener Haselnuss Cheesecake

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● ● bis zu 105 Min.



Zutaten:

Boden:

70 g Butter
140 g Nuss-Stängeli
30 g Haselnüsse, gemahlen

Crème:

400 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Nuss-Nougat Creme, z.B. Nutella®
3 TL Mehl
160 g Zucker
3 Eier
300 g Crème fraîche
300 g Bananen

Dekoration:

60 g Zartbitterschokolade
½ TL flüssige goldene Lebensmittelfarbe (lebensmittelecht)
150 g Haselnüsse, ganz

1 Vorbereiten:

Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier belegen. Ø 20 cm grossen Ring, z.B. von einer Springform bereitstellen.

2 Boden:

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Nuss-Stängeli mit einem Standmixer fein mahlen und gemahlene Haselnüsse begeben. Butter unterrühren und Guetzmilchmasse in die vorbereitete Springform geben und gleichmässig verteilen, andrücken und bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 140 °C
Heißluft 120 °C

3 Crème:

Frischkäse, Nuss-Nougat Creme, Mehl, Zucker, Eier und Crème fraîche mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf kleinster Stufe kurz glatt rühren, dabei keine Luft unterschlagen. Bananen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf dem Guetzmilchboden verteilen. Dabei einen 5 mm breiten Rand lassen. Crème darauf verteilen und glatt streichen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für 55 Min. backen. Nach 35 Minuten den Ofen für 10 Minuten öffnen, damit die Cheesecakeoberfläche nicht einreissst, denn der Kuchen wird bis dahin aufgegangen sein. Den Ofen dafür bis zu 1/4 öffnen, ggf. etwas dazwischen klemmen. Anschliessend Kuchen weitere 20 Minuten fertig backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: 55 Minuten

Aus dem Ofen nehmen, vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen, aber Springform noch nicht entfernen und mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht auskühlen lassen.

④ Dekoration:

Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Den Ø 20 cm grossen Ring auf ein Stück Backpapier legen und Ring vorzeichnen oder die Schokolade vorsichtig direkt in die Form hineingiessen und bis zum Rand dünn verstreichen. Ca. 15 Minuten kalt stellen oder einfrieren.

Cheesecake aus der Springform entfernen und auf eine Kuchenplatte setzen. Mit Haselnüssen komplett belegen.

Ausgekühlte Schokoladenplatte mit Goldfarbe bepinseln und auf die Haselnüsse legen. Mit Hilfe eines Heissluftföhns, Crème-brûlée-Brenners oder Haushaltsföhns die Schokoladenplatte von oben anschmelzen, so dass sie sich um die Haselnüsse legt. Cheesecake bis zum Servieren kaltstellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein besseres Schneideergebnis Schokolade nochmal kurz mit dem Föhn erwärmen oder Kuchen mit einem heissen Messer schneiden.
- Wenn du keinen Heissluftföhn hast, erwärme die Haselnüsse im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten. Anschliessend den Kuchen zügig mit ihnen belegen und den goldenen Schokoladenring daraufsetzen, um ihn so zum Schmelzen zu bringen.