



Bloody Cheesecake



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 1 Std. Backzeit + 6 Std. Kühlzeit

pro Portion: 1750 kJ, 418 kcal, 44,3 g Kohlenhydrate, 13,2 g Eiweiß, 20,6 g Fett, 119 mg Cholesterin, 0,803 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Mit diesem Cheesecake kannst du deine Freunde begeistern und gleichzeitig auch richtig schocken: Der blutrote Cheesecake-Teig wird nämlich mit einem täuschend echt aussehenden bloody Sirup getoppt und sieht damit gruselig lecker aus. Der perfekte Kuchen für deine nächste Halloween-Party!

Step 1:

Zuerst kümmerst du dich um den Kuchenboden. Dazu die Kekse in einen Universalzerkleinerer geben, fein mahlen und mit der Butter und dem Salz mischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und festdrücken. Dann 15 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Step 2:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun den Frischkäse mit einem elektrischen Rührgerät schaumig schlagen. Dann den Zucker, den Vanillezucker, den Abrieb der Zitrone und einen Teelöffel Zitronensaft, sowie die Crème fraîche und die Speisestärke einrühren. Zum Schluss die Eier nacheinander unterrühren und die Masse mit Lebensmittelfarbe dunkelrot färben.

Step 3:

Nun füllst du den Teig in die Springform auf den Keksboden und lässt ihn im heißen Ofen für eine Stunde backen. Der Teig sollte kaum noch wackeln, wenn man leicht an der Form rüttelt.

Step 4:

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen.

Step 5:

Für den Sirup gibst du 150 ml Kirschsafte mit dem Zucker und ein bisschen roter Lebensmittelfarbe in einen Topf und lässt die Flüssigkeit einmal aufkochen. Den restlichen Saft mit der Speisestärke verrühren und zur kochenden Flüssigkeit geben und alles gut vermischen. So lang köcheln lassen, bis der Saft eindickt. Vor dem Servieren den Sirup über den Kuchen gießen.

Zutaten

Für den Cheesecake:

250 g	Schokoladencookies
80	flüssige Butter
1 Prise	Salz
900 g	Frischkäse
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1/2	Bio-Zitrone
200 g	Crème fraîche
30 g	Speisestärke
4	Eier
	rote Lebensmittelfarbe

Für den Sirup:

200 ml	Kirschsafte
1 EL	Zucker
1 EL	Speisestärke
	rote Lebensmittelfarbe