



Crème-Brûlée-Cheesecake mit Mango-Maracuja-Soße

Zeit gesamt
1h 45min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	170 g
Orangen	1 St.
Löffelbiskuits	200 g
Mandeln, gemahlen	70 g
Eier	8 St.
Frischkäse, natur	680 g
Schlagsahne	550 g
Zucker	190 g
Speisestärke	1.5 TL
Sallys Vanilleextrakt	2 TL
Mango	250 g
Maracuja	250 g
Zitronen	1 St.
Gelierzucker	115 g
Rohrzucker	110 g

Zubereitung

Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Einen Tortenring mit Backpapier auskleiden und auf ein perforiertes Blech geben. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe schmelzen. Orange heiß waschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Löffelbiskuits in einer Küchenmaschine oder einem Gefrierbeutel zerkleinern. In einer Schüssel Butter, [Mandeln](#) und Orangenschale mit Löffelbiskuits vermengen. Keksmasse in den Tortenring geben und festdrücken. Boden im Ofen ca. 15 Min. vorbacken. Anschließend abkühlen lassen.

3 [Eier](#) trennen und Eiweiß anderweitig verwenden. Für die Creme in einer Schüssel [Frischkäse](#), Sahne, 190 g Zucker, Speisestärke, 1 TL Vanilleextrakt, 5 Eier und 3 Eigelbe verrühren. Creme auf den Boden geben und für ca. 15 Min. [backen](#). Temperatur auf 130 °C reduzieren und weitere ca. 45–50 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen.

[Mango](#) schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. Maracujas halbieren und Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einem Topf Mango, Maracujas, 1 TL Vanilleextrakt und 2 EL Zitronensaft mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Gelierzucker zugeben und auf niedriger Stufe ca. 4 Min. köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Käsekuchen aus der Form lösen und mit Rohrzucker bestreuen. Im Ofen mit der Grillfunktion oder mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Crème-brûlée-Cheesecake mit Maracuja-Mango-Sauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 429 kcal

Kohlenhydrate 48 g

Eiweiß 11 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 23 g
