

Cheesecake Beeren Tarte

Zutaten

Mürbteig

- 150g Mehl
- 100g Butter kalt
- 50g Zucker
- 25g Ei

Cheesecake:

- 225g Frischkäse
- 60g Puderzucker
- 10g Mehl
- 10g Eigelb
- 50g Voll-Ei
- 15g Sahne
- Abrieb von einer halben Orange und Zitrone

Beeren:

- Verschiedene Beeren nach Belieben
- Zucker
- Vanillecremepulver
- 500ml Johannisbeersaft

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Mürbteig einen klassischen Mürbteig zubereiten. Diesen ca. 2 ml dick ausrollen und in eine feuerfeste Form geben. Den Teig bei 160°C ca. 20min goldbraun backen.

Cheesecake Zutaten alle miteinander verrühren und auf den gebackenen Mürbteig geben. Im Ofen bei 90°C ca. 60min stocken lassen. Danach abkühlen lassen.

Johannisbeersaft um die Hälfte reduzieren und mit Zucker süß abschmecken. Mit 2-3 EL angerührtem Vanillecremepulver binden und kalt stellen.

Beeren waschen und zerkleinern. Mit dem Sud marinieren und auf die fertig geschnittenen Tortenstücke geben. Mit einer Kugel Eis nach Wahl servieren.