



Cheesecake Manhattan

Der Cheesecake Manhattan ist ein schichtweise gebackener Käsekuchen mit einem Boden aus Vollkornkekse. Wird mit einer Blaubeersauce serviert. Rezept für eine 20cm Springform.

Zutaten:

Sonnenblumenöl zum Einfetten der Form

90g Butter
200g Vollkornkekse
400g Frischkäse
2 Eier
140g Zucker
8 Tropfen Vanillearoma
450g Saure Sahne

für die Blaubeersauce:

50g Zucker
4 Eßlöffel Wasser
250g frische Blaubeeren
ein Teelöffel Mondamin oder Speisestärke

Zubereitung

Backofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad). 20cm Springform gut einfetten. Butter zerlassen, Kekse zerkrümeln und unter die flüssige Butter rühren. Keksmischung in der Form als Boden verteilen und andrücken.

Frischkäse, Eier, 100g Zucker und 3 Tropfen Vanillearoma zu einer glatten Masse verrühren. Käsemasse auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen. Den Käsekuchen jetzt zum ersten Mal für etwa 20 Minuten backen. Der Käsemasse und Teig sollen fest sein. Anschließend für etwa 20 Minuten abkühlen lassen, Ofen nicht auskühlen lassen.

Saure Sahne, den restlichen Zucker und 5 Tropfen Vanilearoma in einer Schüssel mischen und auf dem bereits gebackenen Käsekuchen verteilen. Käsekuchen nochmals für 10 Minuten backen, dann auskühlen lassen und für die nächsten 8 Stunden (über Nacht) im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Stärke in einer Tasse mit 2 Eßlöffeln kaltem Wasser verrühren. Für die Blaubeersauce den Zucker mit 2 Eßlöffeln Wasser verrühren und bei geringer Hitze im Topf auflösen. Blaubeeren zugeben und bei etwas stärkerer Hitze einige Minuten weich kochen. Aufgelöste Stärke unterrühren und bei geringer Hitze erwärmen bis die Sauce eindickt und klar wird. Sauce abkühlen lassen.

Käsekuchen eine Stunde vor dem servieren aus der Form nehmen. Sauce auf den Kuchen geben und kühl servieren.