ZUTATEN

BODEN
320g Vollkorn Butterkekse
150g weiche Butter
Prise Salz

CHEESECAKE
600g Doppelrahmfrischkäse
60g Puderzucker
100g Orangeat
300ml Orangen Direktsaft
50ml Sekt
250ml Sahne
1 Eiweiß
Prise Salz
5 Blatt Gelatine

DEKO
1 Orange
1 Blutorange

ORANGENSAFT SEKT CHEESECAKE

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM
DAUER: 4 STUNDEN 15 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 15 MIN | RUHEZEIT: 4 STD 0 MIN)

1. Für den Boden Kekse in einen Gefrierbeutel geben mit dem Boden eines stabilen Glases oder einem Nudelholz zu feinen Krümeln klopfen. Mit weicher Butter, sowie Salz vermengen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform schütten. An Boden und Seiten fest drücken und im Kühlschrank kühlen

2. Für den Cheesecake Frischkäse mit Puderzucker, Orangeat, Orangensaft und Sekt verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Eiweiß mit Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben. Gelatine in kalten Wasser einweichen lassen, auswringen und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze aufwärmen. Sobald Gelatine flüssig ist ein wenig Creme dazu geben, verrühren. Gelatine-Creme-Mischung zur restlicher Creme schütten und alles zügig miteinander verquirlen. Creme auf Keksboden geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen

3. Orange und Blutorange heiß abspülen. Schale fein abreiben und Abrieb auffangen. Früchte in Scheiben schneiden und bei manchen Scheiben den Rand komplett abschneiden und alles dekorativ auf den gekühlten Cheesecake setzen. Mit Orangenabrieb bestreuen und noch kalt servieren

NOTIZEN