

Ombre Cheesecake



Zutaten für den Boden:

ca. 12 Kakao-Butterkekse
80 g Butter, geschmolzen
1,5 EL Zucker

Zutaten für die Dekoration:

Zartbitter-Schokoguss
Blaubeeren

Zutaten für die Creme:

8-9 Blatt Gelatine
600 g Quark
300 g Mascarpone
100 ml Schlagsahne
180 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Zitrone(n)
ca. 500 g Blaubeeren



Kaiser Springform La Forme Plus



KitchenAid Handrührer rot



Kaiser Teigschaber-Set Pâtisserie, 2-teilig



Kaiser Mehl-/Puderzuckersieber Pâtisserie



Rösle Schneebesens



Kaiser Tortenring Pâtisserie mit Griffen, extra hoch

1

Die Butterkekse zerbröseln, Butter schmelzen. Butter und Kekse vermischen und zusammen mit dem Zucker verrühren. In eine 20er Kaiser LaForme Plus Springform geben und mit einem Löffel andrücken. Boden in den Kühlschrank stellen.

2

Gelatine in einer Schüssel einweichen, am besten getrennt. (Wir haben 3 Gefäße á 3 Blatt verwendet)

3

Sahne mit Hilfe einer Küchenmaschine aufschlagen und kühl stellen.

4

Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und den Saft der Zitrone mit dem Schneebesens zu einer glatten Masse verrühren. Blaubeeren pürieren.

5

Einen Tortenring um den Tortenboden legen. Die Quarkmasse dritteln und 2 der 3 Portionen mit der gewünschten Blaubeermenge verrühren. Einmal etwas mehr einmal etwas weniger (je nach Geschmack und je nach gewünschtem Farbergebnis). Die erste (dunkelste Portion) bereitstellen, die restlichen zwei Portionen in den Kühlschrank stellen. 1 Portion Gelatine auflösen und mit der dunkelsten Portion zügig verrühren. 1/3 der kaltgestellten Sahne dazugeben und nochmals umrühren. Davon ca. 0,5l abmessen und auf den Tortenboden giessen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

6

Den gleichen Vorgang mit der nächsten Portion Quarkmasse wiederholen. Ebenfalls aufgießen und wieder 2 Stunden warten, bis die Masse fest ist. Das gleiche zum letzten Mal mit der letzten Portion Quark wiederholen. Über Nacht oder mind. 4 Stunden nochmals durchkühlen lassen.

7

Die Torte aus der Form lösen und mit Schokolade, Blaubeeren und essbaren Blüten dekorieren.