

Tiramisu Cheesecake Charlotte & Kaffeesirup/likör



So wird's gemacht:

Für den Sirup/Likör

Zucker mit 3-4 EL Wasser zum Kochen bringen bis der Zucker sich aufgelöst hat und karamellisiert. Nun den heißen! starken Kaffee hinzugeben, kurz köcheln lassen bis sich die Masse verbunden hat, Zimt und Vanillemark hinzufügen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Sirup ist heiß noch sehr flüssig. Einen Teelöffel voll auf einen kalten Teller geben und Konsistenz prüfen. Nun Zimtstangen entfernen und heiß in Flaschen füllen oder für den Likör den Vodka hinzugeben, kurz aufkochen und dann in Flaschen abfüllen.

Für den Shortbread Teig

Mehl, Kakao und Zucker vermengen. Den Kaffee brühen. Die Butter zu der MehlKakao-Masse geben und zu einem homogenen Teig kneten, nach und nach den abgekühlten Kaffee hinzugeben. Sollte der Teig zu weich sein, etwas Mehl hinzugeben. Teig in Frischhaltefolie legen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nun Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und den Boden einer Springform auslegen, mit einem Messer ausschneiden. Auf den leicht fetteten Boden der Springform legen. Mein Tipp: Aus dem restlichen Teig lassen sich auch super kleine Tannenbäumchen machen. Das Rezept und die Anleitung findet Ihr im Knusperstübchen in der Knusperkiste unter "Cookies". Ofen auf 180°C vorheizen. In den Teig mit einem dünnen Holzstab kleine Löcher stechen und für 10-15 Minuten backen, Cookies auf dem Backpapier auskühlen lassen.

Für das Löffelbiskuit Mehl sieben und beiseite stellen, Eigelb mit Vanille schlagen bis es sehr hell und schaumig ist. In einer zweiten Schüssel das Eiweiß mit dem Zucker schlagen. Mehl und Eiweiß abwechselnd unter das Eigelb heben. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in lange Streifen auf ein Backpapier geben, mit Puderzucker besieben. 10 Minuten ruhen lassen, erneut mit Puderzucker besieben und bei 190°C Umluft 7-12 Minuten goldbraun backen, aus dem Ofen nehmen, erneut mit Puderzucker besieben und auskühlen lassen.

Für die Creme Kaffee mit dem Zucker und 200ml Sahne zum Kochen bringen. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Eigelb cremig rühren und unter die heiße Masse geben, weiter rühren und erwärmen, nicht kochen! Nun die Gelatine unterrühren. Masse durch ein Sieb geben und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, Mascarpone und Frischkäse hinzugeben und weiter schlagen, nun die Masse unterrühren.

Zusammenstellen: Löffelbiskuits (ohne Abstand, dicht nebeneinander) mit dem Zuckerrand nach außen senkrecht auf den Boden am Springformrand aufstellen. Die Hälfte der Creme auf den Boden geben. Restliche Löffelbiskuits auf der Creme gleichmäßig verteilen bis etwa zwei Schichten Löffelbiskuit auf der Creme liegen. Alle mit dem Likör beträufeln (oder mit dem Sirup für alkoholfreie Variante). Restliche Creme auf die Löffelbiskuits geben und im Kühlschrank min. 4 Stunden durchkühlen lassen.

Charlotte aus der Form nehmen. Für das Sternenmuster ein paar der Shortbread Plätzchen auf die Creme legen und Kakao über die Charlotte sieben, Shortbread entfernen.

Einkaufsliste:

Kaffeesirup & Likör

2 Stangen Zimt
Mark einer Vanilleschote
300g brauner Zucker
400ml starken Kaffee
Für den Likör: 700ml Vodka oder Rum

Löffelbiskuit

140g Mehl
6 Eigelb
Vanillemark (1 Schote)
6 Eiweiß
120g feiner Zucker
Ca. 100g Puderzucker

Shortbread Kaffee Boden

Einkaufsliste:

150g Mehl
30g Kakao
20ml starken Kaffee
80g Rohrohrzucker
90g weiche Butter

Creme:

8 Blatt Gelatine oder 1,5 Päckchen Pulvergelatine
400ml Sahne
180g brauner Zucker
4 Eigelb
1TL Zimt
500g Mascarpone
200g Frischkäse
150ml sehr starken Kaffee
Löffelbiskuit

Kakao und Schokoraschel nach Belieben