

Eton Mess No Bake Cheesecake

Einkaufsliste:



Lemon Curd:
75g Butter
150g Zucker
4 Zitronen (Abrieb und Saft)
3 kleine Eier
2 Eigelb

Für den Boden:
130g Vollkornbutterkekse
60g gemahlene Mandeln
80g Butter
30g Zucker

Für die Creme:
14g Pulvergelatine oder (ca. 9 Blatt
Gelatine)
400g Frischkäse
100g Zucker
300ml Sahne
200g Himbeeren
Beeren gemischt zur Dekoration

2 Eiweiß
120g Zucker
Prise Salz

So wird's gemacht:

Lemon Curd: Für das Lemon Curd: Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Zucker, Zitronensaft und – abrieb vermengen und unter die geschmolzene Butter rühren, kurz aufkochen. Herdplatte herunterstellen. Topf von der Herdplatte nehmen. Eier und Eigelb verquirlen und unter ständigem Rühren in die Zitronenmasse rühren. Zurück auf die Herdplatte stellen und rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Wenn die Masse nicht fester wird, die Herdplatte ganz leicht hochstellen. Wenn die Masse eindickt, Topf von der Herdplatte nehmen und weiterrühren. Masse in sterile Gläser füllen und verschließen, abkühlen lassen.

Für das Baiser: Eiweiße in eine Schüssel geben und auf höchster Stufe verquirlen, dabei den Zucker und die Prise Salz einrieseln lassen. Steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Tupfen auf ein Backpapier geben. Im vorgeheizten Ofen bei 60°C 1 Stunde trocknen lassen.

Für den Boden: Vollkornbutterkekse fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, gemahlene Mandeln und Zucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken.

Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Zucker, Vanillezucker und 100ml Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Masse solange köcheln lassen bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist. Restliche Sahne steif schlagen, Frischkäse hinzugeben und cremig rühren. Gelatine-Masse einrühren. Die Hälfte der Masse mit der Hälfte Lemon Curd verrühren. Zu der anderen Hälfte 200g Himbeeren geben. Abwechselnd Lemon Curd und Himbeer-Masse auf den Keksboden geben. Zwischendurch Baiser auf die Masse bröseln. Nun den Kuchen für ca. 2 Stunden im Tiefkühlschrank durchkühlen lassen. Mit Beeren und dem restlichen Lemon Curd dekorieren.

Tipp: Kann auch als Eistorte serviert werden. Einfach im Tiefkühlschrank durchkühlen und 45 Minuten vor dem Servieren aus dem TK nehmen. Erst dann mit Lemon Curd begießen.