

GLUTENFREIER CHEESECAKE & CAPPUCCINO

🕒 10 Min.

🍽️ Mittel



MATERIALIEN

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Biscuitboden
100g Zucker
200 G Mehl
120 G Butter
Esslöffel Rahm
Esslöffel Zimt
Teelöffel Gemahlene Vanille
Käsefüllung
400 G Frischkäse
200 G Quark
150 G Rohrzucker
200ml Schlagrahm
5 Gelatineblätter
Saft Einer Grossen Orange
125g Rote Johannisbeeren
30g Zucker
100ml Wasser
Cappuccino
1 Kapsel Master Origin Colombia
Grand Cru

ZUBEREITUNG

- Biscuitboden:
- Alle Zutaten für den Biscuitboden verrühren, bis eine grobkrümelige Textur entsteht
- Die Mischung in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (28cm) geben
- 1520 Minuten lang backen
-
- CheesecakeFüllung:
- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen
- Den Orangensaft in einem Topf erhitzen
- Von der Kochplatte nehmen und die Gelatine zugeben
- Rahmkäse, Quark und Zucker verrühren
- Gelatinemischung zugeben
- Steif geschlagenen Rahm dazugeben
- Auf den Biscuitboden geben
- Im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen
- CheesecakeFüllung: Johannisbeeren und Zucker 5 Minuten lang in einem Topf kochen
- Flüssigkeit abgiessen
- Cheesecake aus der Form nehmen und mit Topping bestreichen
- Den Grand Cru Master Origin Colombia als Espresso in der CappuccinoTasse zubereiten (40ml)
- Den Kuchen mit den espressos servieren

INSPIRATION

