Artikel vom 07.05.2024 · Ausgedruckt am 18.11.2026, 21:32 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/japanische-cotton-cheesecakes-mit-erdbeeren

Japanische Cotton-Cheesecakes mit Erdbeeren



Foto: Ariane Bille/BVEO

Zutaten (für 16 Mini-Cheesecakes):

250 g weiße Schokolade,

1 EL neutrales Öl,

250 g Doppelrahm-Frischkäse,

1 Prise Meersalz,

5 Eier,

250 g Erdbeeren,

1 Bio-Zitrone,

3 EL Zucker,

1 P roter Tortenguss,

3 EL roter Fruchtsaft,

10 Basilikumblättchen.

Zubereitung:

Backofen auf 170 C° Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade zerbrechen und im Wasserbad schmelzen. 16 Muffinförmchen mit neutralem Öl einfetten. Schokolade unter den Frischkäse rühren. Eier trennen und Eigelb mit 1 Prise Salz unter die Schokomischung rühren. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig Löffel für Löffel unterheben und dann in die Förmchen geben. Eine Auflaufform mit kochendem Wasser füllen, sodass die Cheesecakes zur Hälfte im Wasserbad stehen. Auf mittlerer Schiene etwa 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 160 C° reduzieren und je nach Backofen weitere 10 bis 15 Minuten backen. Zum Schluss 5 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen und dann abkühlen lassen. Währenddessen Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, vom Strunk befreien und vierteln. Erdbeeren mit 2 TL abgeriebener Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Zucker vermischen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten, Cotton-Cheesecakes auf eine Kuchenplatte geben, Erdbeeren darüber geben und mit Tortenguss beträufeln. Zum Schluss ein paar Basilikumblättchen darüberstreuen und genießen.

BVEO