

Ombre Cheesecake von KAISER

Zutaten:

Für den Boden:

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

Für die Creme:

8-9 Blatt Gelatine
600g Quark
300g Mascarpone
100ml Schlagsahne
180g Puderzucker
2 Päckchen Vanillzucker
Saft aus 1 Zitrone
ca. 500g Blaubeeren

Für die Dekoration:

Zartbitter-Schokoguss und Blaubeeren



Zubereitung

1. Die Butterkekse zerbröseln, Butter schmelzen. Butter und Kekse vermischen und zusammen mit dem Zucker verrühren. In eine 20er LaForme Plus Springform geben und mit einem Löffel andrücken. Boden in den Kühlschrank stellen.
2. Gelatine einweichen. Am besten getrennt. (Wir haben 3 Gefässe á 3 Blatt verwendet)
3. Sahne aufschlagen und kühl stellen.
4. Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und den Saft der Zitrone mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
5. Blaubeeren pürieren.
6. 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).
 - a. 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. Jetzt ca. 0,5l abmessen und auf den Tortenboden giessen.

Mindestens 2 Stunden kühl stellen.
 - b. 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.