

Rezept

Aperol-Cheesecake

Ein Rezept von Aperol-Cheesecake, am 26.04.2024

Zutaten

Für den Boden

125 g Butterkekse

80 g geschmolzene Butter

Für die Füllung

500 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

100 g Mascarpone

100 g Puderzucker

300 g Crème Double

Abrieb einer halben Orange

Für den Guss

5 Blätter Gelatine

200 ml Prosecco

2 EL Puderzucker

75 ml Aperol

120 ml Orangensaft

Außerdem

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform Ø 20cm | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden eine Kuchenform einfetten und mit Backpapier auslegen. Kekse fein zerkleinern und in einer Schüssel mit geschmolzener Butter verrühren, bis sich Klümpchen bilden. Masse in die Kuchenform füllen, mit einem Esslöffel verteilen und andrücken. Anschließend die Kuchenform für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Füllung Frischkäse, Mascarpone und Puderzucker mit einem Rührgerät verquirlen bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Anschließend Crème Double und Orangenabrieb unterheben und zu einer festen Masse verrühren.
3. Masse in die Kuchenform füllen und so glatt wie möglich streichen. Anschließend in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit für den Guss Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen lassen.
4. 50 ml Prosecco in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Puderzucker einrühren und ca. 3-4 Minuten simmern lassen bis eine Art Sirup entsteht. Topf von der Herdplatte nehmen. Gelatine leicht ausdrücken, zum Sirup geben und unter ständigem Rühren auflösen. Aperol und Orangensaft hinzufügen und ca. 30-40 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Flüssigkeit sollte dann bereits etwas geliert sein.

5. Aperol-Guss herausnehmen und mit einem Schneebesen klumpenfrei rühren. Anschließend den restlichen Prosecco hinzufügen, verrühren und auf dem Käsekuchen verteilen. Vor dem Servieren sollte der Kuchen mindestens 4 Stunden im Kühlschrank bleiben.