

Zitronen-Ricotta-Cheesecake by Helen Goh

„In den (vielen) Jahren seit meinen Anfängen bei Regal de France habe ich nie wieder einen Käsekuchen mit dieser Konsistenz gefunden. Meine Rekonstruktion hier kommt dem Original so nah wie möglich. Wenn sie Cheesecake lieben, sollten sie ihn probieren. Ich hoffe, seine Schlichtheit begeistert auch sie“, sagt HELEN GOH, Konditorin und Rezeptentwicklerin bei Yotam Ottolenghi. Dieses köstliche Rezept stammt aus ihrem Buch „BACKEN & DER SINN DES LEBENS“ – erschienen im DK Verlag.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 75 Min. · Gesamtzeit 105 Min.

Zutaten

110 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
40 g Zucker
40 g Rohrohrzucker
1 TL Backpulver
1/4 TL Feines Meersalz
65 g zimmerwarme Butter, gewürfelt

Füllung:

200 g Zucker
Fein abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
450 g Frischkäse, wenn er fest ist, in Stücke geschnitten
150 g Ricotta
25 g Kartoffelmehl (oder Weizenmehl Type 405)
1/4 TL Feines Meersalz
4 große Eier, getrennt
50 ml Zitronensaft
1-2 Tropfen Zitronenöl der Marke Boyajian (nach Belieben, aber sehr empfehlenswert; siehe Tipp)
150 g kalte Schlagsahne (oder Konditorsahne)

Zum Servieren:

Crème fraîche und Himbeeren

Tipp:

Ein Tropfen Boyajian-Zitronenöl verleiht diesem Cheesecake einen wunderbaren Duft. Es ist teuer, hält aber lange, wenn man es im Kühlschrank lagert. Alternativ funktioniert auch Zitronenextrakt von guter Qualität.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C (Umluft) vorheizen und Boden und Ring einer Springform (Durchmesser 23 cm) mit Backpapier auslegen.

- 2.** Für den Cheesecake-Boden Mehl, Mandeln, beide Zuckersorten, Backpulver und Salz in den Food Processor geben und in einigen kurzen Intervallen mischen. Die Butter hinzufügen und in Intervallen unterarbeiten, bis die Mischung fein bröselig ist. Die Brösel auf den Boden der vorbereiteten Form geben, dann mit einem Löffelrücken als gleichmäßige Schicht verteilen. Die Brösel fest andrücken und so einen gleichmäßigen Boden formen, diesen, falls nötig, mit dem Löffel weiter glätten. 15 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen. Den Ofen bei gleicher Temperatur eingeschaltet lassen, damit der Cheesecake darin später gebacken werden kann.
- 3.** Für die Füllung 150 g Zucker mit der Zitronenschale in den Food Processor geben und etwa 15 Sekunden mixen. Frischkäse, Ricotta, Mehl und Salz hinzufügen. Mixen, bis die Mischung glatt ist, dann die Eigelbe dazugeben. Einige Sekunden mischen, dann Zitronensaft und, falls vorhanden, Zitronenöl hinzufügen. Alles zu einer glatten, flüssigen Mischung verarbeiten, dann in eine große Rührschüssel gießen und zunächst beiseitestellen.
- 4.** Ohne den Behälter des Food Processors auszuwaschen, die Sahne hineingeben. Etwa 45 Sekunden aufschlagen, bis sich sanfte Wellen bilden, dann in die Schüssel mit der Frischkäsemischung geben und mit einem Schneebesen behutsam unterheben, bis alles verbunden ist, dann beiseitestellen.
- 5.** Die Eiweiße in die Schüssel der mit dem Schlagbesen bestückten Küchenmaschine geben und auf mittlerer bis hoher Stufe weiß und schaumig schlagen. Die restlichen 50 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Die Hälfte des Eischnees in die Schüssel mit der Frischkäsemischung geben und mit dem Schneebesen fast vollständig unterheben, dann den restlichen Eischnee hinzufügen und vollständig unterheben. Die Masse auf den abgekühlten Cheesecake-Boden geben und die Form zweimal auf die Arbeitsfläche stoßen, um einen Teil der Luftblasen zu entfernen.
- 6.** Den Cheesecake 10 Minuten backen, dann, ohne die Ofentür zu öffnen, die Ofentemperatur auf 150°C (Umluft) reduzieren. Den Cheesecake weitere 50 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten. Den Cheesecake noch etwa 1 Stunde im Ofen stehenlassen, dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Zudecken und mindestens 4 Stunden und bis zu 3 Tage kalt stellen.
- 7.** Wenn serviert werden kann, den Ring der Springform abnehmen und das Backpapier abziehen. Den Cheesecake auf eine Servierplatte setzen. Crème fraîche und Himbeeren daraufgeben. Den Cheesecake vor dem Servieren mit einem heißen Messer (die Klinge in heißes Wasser tauchen, danach abtrocknen) in Stücke schneiden.