

Amerikanischer Käsekuchen mit Beeren

Von Eva Eppard, Appenheim

Zutaten für eine 28-cm Form:

90 g Eiweiß
 80g Zucker
 300ml Milch
 30g Stärke
 20g Eigelb
 ½ Vanilleschote
 300g Frischkäse und 225g Quark, abgetropft
 50 ml Limonensaft
 4 Blatt Gelatine

Für den Teig:

80g Kekse kleingekrümelt und 40g dunkle Schokolade flüssig
 115g Nougat flüssig

Für die Beeren:

etwa 500 g Beeren nach Wahl
 1 unbehandelte Orange
 2 EL Zitronensaft
 75 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker aufschlagen Milch und Zucker aufkochen, Stärke mit etwas Milch anrühren und die Milch Zucker Mischung zu einem Pudding abbinden, Vanille dazu und ganz zum Schluss das Eigelb unterrühren Frischkäse und Quark zusammenrühren, den Pudding unterheben und ganz zum Schluss die Gelatine einrühren. Eiweiß ebenfalls unterheben.

Das Nougat und die Schokolade zusammen schmelzen und die Kekskrümel reingeben und dann in der Form ausstreichen. Eine halbe Stunde kalt stellen. Die Käsemasse darauf geben und glatt streichen. Eine Stunde kalt stellen.

Für die Beeren von der halben Orange die Schale abreiben, Saft auspressen. Alle Zutaten mit den Beeren mischen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Zum Kuchen servieren.