



**PONTHIER**  
*une histoire de fruit*



## FRÜCHTE-CHEESECAKE OHNE BACKEN

Rezepte von  
The French Pastry School

## FRÜCHTE-CHEESECAKE OHNE BACKEN

	HEIDELBEERE Wilde Zucht Polen, Chile	HIMBEERE Willamette, Mecker Serbien	KOKOSNUSS Indonesien	MANGO Alphonso Indien (Ratnagiri)	SAUERKIRSCH Oblacinska Serbien
Zuckergehalt	10%	10%	10%	10%	10%
<b>Butterkeksboden</b>					
Vollkorn-Butterkekse (g)	160	160	160	160	160
Ponthier granuliert Zitronenzesten (g)	7	7	7	7	7
Feines Meersalz (g)	1	1	1	1	1
Ungesalzener Butterschmalz oder ungesalzene Butter, geschmolzen und warm (g)	80	80	80	80	80
<b>Cheesecake-Füllung</b>					
Gelatine 200 Bloom Ingredium (g)	8	8	8	8	8
Kaltes Wasser (g)	50	50	50	50	50
Schlagsahne mit 35 % Fettgehalt (g)	100	100	100	100	100
Frischkäse, Raumtemperatur (g)	400	400	400	400	400
Kristallzucker (g)	70	70	70	70	70
Speisestärke (g)	20	20	20	20	20
Kristallzucker (g)	25	25	25	25	25
Eigelb (g)	50	50	50	50	50
Ponthier Püree (g)	250	250	250	250	250
<b>Gelee-Topping</b>					
Gelatine 200 Bloom Ingredium (g)	4	4	4	4	4
Kaltes Wasser (g)	25	25	25	25	25
Ponthier Püree (g)	200	200	200	200	200
Kristallzucker (g)	18	18	18	18	18
Ponthier 100 % Zitronenpüree (g)	1	1	1	1	1

### Zubereitung

Die Zutaten bis auf die Schlagsahne, das Püree und das Wasser auf Zimmertemperatur bringen.

#### 1. Butterkeksboden

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Kekse in einer Küchenmaschine zu feinem bis mittelgrobem Pulver zerkleinern. Das Salz, die Ponthier Zitronenzesten und die warme, geschmolzene Butter hinzugeben. Die Zutaten pürieren, bis sie eine feucht-krümelige Konsistenz annehmen. Die Keksmasse in eine 20 - 22 cm große Springform geben und fest andrücken. Etwa 12-15 Minuten backen, bis der Boden fest ist. Abkühlen lassen. Die Springform innen mit Tortenrandfolie auskleiden und beiseite stellen.

#### 2. Cheesecake-Füllung

Die Gelatine in kaltem Wasser vermengen. Die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Den Frischkäse und 70 g Zucker in eine Rührschüssel geben. Mit dem Rühraufsatz auf niedriger Stufe etwa 2 Minuten lang verrühren, bis die Masse weich und cremig ist. In einer anderen Schüssel die Speisestärke und 25 g Zucker mit einem Schneebesen verrühren, dann das Eigelb unterrühren und beiseite stellen. Das Ponthier Püree in einem Topf zum Köcheln bringen. 1/3 des Pürees in die Eiermasse gießen und unterrühren. Die Masse in den Topf mit dem restlichen Püree gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Hitze ausschalten. Die Gelatinemasse hinzugeben und einrühren, bis sie gut geschmolzen und eingearbeitet ist. Die erhitzte Püree-Sahne-Masse in das Frischkäsegemisch einrühren. Mit dem Rühraufsatz auf mittlerer Stufe etwa 2 Minuten lang verrühren, bis die Masse auf 40 °C abgekühlt ist. Die steife Schlagsahne vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem Keksboden verteilen und die Springform in das Gefrierfach stellen, bis der Kuchen fest ist.

#### 3. Gelee-Topping

Die Zutaten genau abwiegen. Die Gelatine in kaltem Wasser vermengen. ¼ des Pürees mit dem Zucker in einem Topf auf 50 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Gelatinemasse in der Mikrowelle 15-20 Sekunden auf mittlerer Stufe auflösen. Gut umrühren, um eventuelle Klümpchen zu beseitigen. Das Püree-Gemisch vom Herd nehmen und in die geschmolzene Gelatine einrühren. Das verbleibende Püree und das Ponthier Zitronenpüree einrühren. In die gewünschte Form gießen und in den Gefrierschrank stellen.