

# Hier und heute



## **Brombeer-Cheesecake-Törtchen auf Schokokeks-Boden**

Bei unserer Konditorin bleibt der Ofen heute kalt. Theresa Knipschild sorgt für cooles Kuchenglück – mit Brombeeren aus der Region und einem knusprigen Boden aus Schokoladenkeksen. Sommerlich, simpel und so lecker.

### **Das Rezept**

(von Konditormeisterin Theresa Knipschild für eine Springform von 20-26cm)

#### **Zutaten Boden**

- 300 g Schokoladencremeplätzchen
- 100 g Butter
- 3 Prisen Salz

#### **Zutaten Füllung**

- 400 g Sahne
- 300 g Frischkäse
- 5 Blätter Gelatine
- 40 g Zucker
- Abrieb von einem Viertel Bio-Orange
- 300 g Brombeeren, gewaschen
- etwas Minze oder Basilikum zur Garnitur

#### **Zubereitung**

Zunächst die Butter zerlassen. Dann die Schokoladencremeplätzchen auseinanderdrehen, die Cremefüllung mit einem Messer abkratzen und in eine Schüssel geben. Die Schokoladenhälften in einen Gefrierbeutel geben, mit der Hand oder mit einem Nudelholz zerbröseln. Dann mit der Butter und dem Salz mischen, bis alle Streusel umhüllt sind. Diese Masse ist nun der Boden und wird in die Form gefüllt. Mit einem Trinkglas fest andrücken und kaltstellen.

Die Cremefüllung aus den Schokoladenplätzchen mit 50 ml der Sahne cremig aufschlagen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dafür unbedingt die Blätter einzeln ins Wasser geben und fünf bis zehn Minuten einweichen lassen.

50 ml Sahne in einem kleinen Topf kurz handwarm erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine solange verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Die restliche Sahne steifschlagen.

Frischkäse, Zucker, Kekscreme und Orangenabrieb verrühren. Sahne-Gelatine-Mischung einrühren, bis keine Schlieren mehr zu sehen sind. Dann zehn Minuten kaltstellen.

Anschließend die geschlagene Sahne unterheben und dann 100 g Brombeeren unterheben. Die Creme auf den vorbereiteten Plätzchenboden geben, glattstreichen und mindestens vier Stunden kaltstellen.

Vor dem Lösen aus der Backform die Torte ca. 20 Minuten in die Tiefkühltruhe stellen.

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in a bold, white, sans-serif font. The background of the banner is a dark red gradient, overlaid with a soft-focus image of several bright red poppies.

Anschließend mit einem Fön oder vorsichtig mit fließendem heißen Wasser die Ränder erwärmen und die Torte so herauslösen. Das ergibt eine schöne, saubere Kante. Oder mit einem Messerrücken vorsichtig zwischen Torte und Form rundum fahren.

Mit den restlichen Brombeeren (200 g) und Minzblättern dekorieren.