



TIPP



NACH DEM BACKEN IST DER CHEESECAKE MEIST NOCH ETWAS WEICH.
IM KÜHLSCHRANK WIRD DER KUCHEN FESTER.

Caotina® CHEESECAKE



Für 12 Portionen



Zubereiten
45 Minuten



Backen
45 Minuten



Kühl stellen
2,5 Stunden

DU BRAUCHST ...

Boden

- 1 EL Caotina Noir
- 30 g Zucker
- 150 g Mehl
- 75 g Butter, weich,
in Stücken
- 1 Ei verklopft

Füllung

- 100 g Caotina Blanc
- 200 g Doppelrahm-
frischkäse
- 150 g Rahmquark
- 2 Eier
- 1 Päckli Vanille-
zucker

Guss

- 1 ½ dl Grapefruitsaft
- 5 g Confi-Vite
(Gelierhilfe)
- 1 EL Zucker

SO EINFACH GEHT'S:

Boden

- ♥ Caotina Noir, Zucker und Mehl mischen. Butter und Ei begeben, zu einem Teig zusammenfügen, zugedeckt etwa 30 Min. kühl stellen. $\frac{2}{3}$ des Teiges direkt auf dem vorbereiteten Formenboden auswallen. Springformrand befestigen. Restlichen Teig zu fingerdicken Rollen formen, an den Rand legen, leicht andrücken.

Füllung

- ♥ Caotina Blanc mit allen Zutaten bis und mit Vanillezucker gut verrühren, auf dem Teigboden verteilen.
- ♥ Backen: 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Form herausnehmen, etwa 5 Min. stehen lassen.

Guss

- ♥ Pink Grapefruitsaft und Confi-Vite unter Rühren aufkochen. Bei kleiner Hitze etwa 1 Min. köcheln. Zucker begeben, kurz weiterrühren. Flüssigkeit etwas abkühlen, auf den warmen Cheesecake giessen, auskühlen.
- ♥ Cheesecake aus der Form nehmen, zugedeckt etwa 2 Std. kühl stellen.



CONSEILS

♥ ♥ ♥
APRÈS LA CUISSON, LE CHEESECAKE DEMEURE SOUVENT UN PEU MOU,
IL DURCIRA AU RÉFRIGÉRATEUR.

CHEESECAKE Caotina®



Pour 12 portions



Préparation
45 minutes



Cuisson
45 minutes



Mise au frais
2,5 heures

IL TE FAUT ...

Biscuit

1 cs de Caotina Noir
30 g de sucre
150 g de farine
75 g de beurre mou
en morceaux
1 œuf battu

Garniture

100 g de Caotina Blanc
200 g de fromage frais
double crème
150 g de sérum à la
crème
2 œufs
1 sachet de sucre
vanillé

Nappage

1,5 dl de jus de
pamplemousse
rose
5 g de Confi-Vite
(gélifiant)
1 cs de sucre

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Biscuit

♥ Mélanger Caotina Noir, le sucre et la farine. Ajouter le beurre et l'œuf pour obtenir une pâte, recouvrir et mettre au frais pendant env. 30 min. Etaler $\frac{2}{3}$ de la préparation directement sur le fond du moule préparé et le fermer. Former un boudin d'env. 1 cm avec la pâte restante et le presser légèrement contre les bords du moule.

Garniture

♥ Mélanger énergiquement Caotina Blanc avec tous les ingrédients de la liste jusqu'au sucre vanillé inclus, verser sur la pâte.

♥ Cuisson: env. 45 min dans le bas du four préchauffé à 180 °C. Laisser reposer env. 5 min hors du four.

Nappage

♥ Mélanger jusqu'à ébullition le jus de pamplemousse et le Confi-Vite. Laisser frémir env. 1 min à feu doux. Ajouter le sucre en continuant à mélanger. Laisser refroidir le liquide et le verser sur le cheesecake encore chaud. Réserver au frais.

♥ Démouler le cheesecake, le recouvrir et mettre au frais env. 2 h.