



Pfirsich - Cheesecake

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 3 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 Zitrone(n)
- 90 g Butter
- 1 Pck. Zwieback mit Kokos (225g)
- 2 Pfirsich(e), (ca. 300g) für die Füllung
- 120 g Zucker
- 3 m.-große Ei(er)
- 2 Eigelb
- ½ Orange(n), davon die Schale
- 1 Vanilleschote(n), davon das Mark
- Salz
- 250 g Quark (Magerquark)
- 200 g Frischkäse, (16% Fett)
- 70 g Mehl, gesiebt
- 4 Pfirsich(e), (ca. 600g) für den Belag
- 1 Vanilleschote(n)
- 1 Zitrone(n)
- 1 Orange(n)
- 80 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine, weiß
- Zitronenmelisse

NÄHRWERT

Calories: 345 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Zitrone auspressen (40 ml). Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Zwieback fein mahlen und in eine Schüssel geben. Springform (26cm) mit flüssiger Butter dünn auspinseln. Restliche Butter mit Zitronensaft zum Zwieback geben und verkneten. Teig gleichmäßig auf dem Boden der Springform andrücken und 30 min. kalt stellen.

Für die Füllung die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden (1-1,5cm). Zucker, Eier, Eigelb, Orangenschale und Vanillemark mit einer Prise Salz in 5 min. cremig-dicklich aufschlagen. Quark und Frischkäse unterrühren, danach das Mehl unterrühren. Die Pfirsiche vorsichtig unterheben. Füllung auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 min. backen. Dann die Temperatur auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) reduzieren und 35-40 min. backen. 3-4 Stunden abkühlen lassen.

Für den Belag die Pfirsiche in 2-3 cm große Stücke schneiden. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Zitrone (40 ml) und Orange (100ml) auspressen. Den Zucker hellbraun karamellisieren, mit dem Saft ablöschen. Vanilleschote und -mark dazugeben und 4-5 min. köcheln lassen. Danach 10 min. abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote aus dem Sirup entfernen und die ausgedrückte Gelatine im Sirup auflösen. Die Pfirsiche dazugeben und 20-30 min. kalt stellen. Wenn die Flüssigkeit anfängt zu gelieren, alles auf dem Kuchen verteilen. 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Zitronenmelisse garnieren. Ich habe statt Pfirsichen Nektarinen benutzt. Und für den Belag habe ich 100g Nektarinen durch Sauerkirschen, Himbeeren und schwarze Johannisbeeren ersetzt. So als Farbtupferle.