Ultra-cremiger Käsekuchen - die wohl zarteste Versuchung, seit es Käsekuchen gibt!Für

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 5 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 Portion **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

Für den Teig:

150g Butter

1 Prise Salz

300g Mehl

50ml Wasser

Zum Bestreichen:

3 EL Aprikosenkonfitüre

Für die Käsemasse:

5 Eier, getrennt

300g Zucker

500g Mascarpone

500g Schichtkäse (Frischkäse)

250g Ricotta

1 Zitrone, den Saft davon

2 EL Amaretto (optional)

100g Speisestärke

ZUBEREITUNG

Butter mit Salz und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Mehl und Wasser unterrühren. Dann den weichen Teig mit den Händen zusammenkneten.

2/3 des Teiges ausrollen und Boden und Rand der gefetteten Springform damit auslegen. Mit der Konfitüre bestreichen. Den restlichen Teig auf Größe des Springformbodens ausrollen und darüber legen, die Ränder leicht andrücken.

Eigelb mit Zucker dick-cremig aufschlagen, nach und nach Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Den Zitronensaft und den Amaretto zugeben sowie die Speisestärke einsieben.

Alles zu einer glatten Masse verrühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Auf den Teig geben. Bei 180°C etwa 35-40 min. backen.

Dann herausholen und waagrecht rundherum von der Seite ca. 2 cm tief einschneiden, damit der Kuchen hinterher gleichmäßig wieder zusammenfallen kann.

Nach 10 min wieder in den Ofen schieben und ca. 20-25 min fertig backen.