



OVO CHEESECAKE HERZEN



ZUBEREITUNG OVO CHEESECAKE HERZEN

ZUTATEN

Erdbeersauce
250 g Erdbeeren,
klein geschnitten
½ Zitrone, Saft
2 EL Zucker
1 EL Maisstärke
3-5 EL Wasser

Ovomaltine Böden
200 g Ovomaltine
Crunchy Biscuit

Friskäsefüllung
330 g Friskäse
120 g Crème fraîche
100 g Zucker
3 EL Maisstärke
2 Eier

6 Erdbeeren für die
Dekoration

Für die Erdbeersauce alle Zutaten vermischen, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufkochen.

Unter ständigem Rühren 3-5 Minuten köcheln lassen.

Erdbeersauce pürieren und abkühlen lassen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Herzformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.

Ovomaltine Crunchy Biscuit in einen Gefrierbeutel geben. Mit einem Wallholz zerbröseln.

Ovomaltine Crunchy Biscuit auf den Herzböden verteilen. Sehr gut andrücken und kühl stellen.

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Wasser auf den Backofenboden geben.

Für die Friskäsefüllung den Friskäse, Crème fraîche, Zucker, Maisstärke und Eier mit dem Handrührgerät vorsichtig zu einer glatten Masse rühren.

Cheesecake Füllung auf die Herzformen verteilen.

OVO Cheesecake Herzen in der unteren Ofenhälfte des Ofens für 20-25 Minuten backen.

Ofen ausschalten und Ofentür einen kleinen Spalt öffnen - dazu am besten einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen. OVO Cheesecake Herzen im Ofen langsam auskühlen lassen. Anschliessend im Kühlschrank für mind. 2 Stunden oder am besten über Nacht abgedeckt kühl stellen.

OVO Cheesecake Herzen vorsichtig aus der Form lösen, mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren garnieren.

Tipps:

Je nach Grösse der Cheesecakeform die Backzeit anpassen. Bei einer Springform mit einem ø von 16 cm beträgt die Backzeit 35-40 Minuten. Dabei darauf achten, den OVO Cheesecake nicht zu lange zu backen. Der Cheesecake soll schön weiss bleiben und die Masse darf nach dem Backen noch etwas „wabbelig“ sein und wird beim Abkühlen in der Form fest werden.

Den Backofen während der Backzeit NIE öffnen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Für die Friskäsemasse alle Zutaten bei Raumtemperatur verarbeiten. Die Masse nicht zu lange aufschlagen, damit keine Luftbläschen gebildet werden, die beim Backen Risse im OVO Cheesecake verursachen. Den OVO Cheesecake unbedingt langsam auskühlen lassen.