

# New York Cheesecake mit Verpoorten Eierlikör und Himbeeren im Schokomantel

## Zutaten

Für 8 Eierlikör-Cheesecake-Törtchen:

95 g Puderzucker  
30 g gemahlene Mandeln  
150 g + etwas weiche Butter  
1 Prise Salz  
225 g Mehl  
1 EL Kakaopulver  
900 g Frischkäse  
100 g Crème fraîche  
100 g Saure Sahne  
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
120 g Zucker  
3 TL Mehl  
2 Pkg Bourbon-Vanillezucker  
Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone  
4 Eier  
1 Eigelb  
50 g Zartbitter-Kuvertüre  
150 g Himbeeren

Dekoration: Minze



## Zubereitung

Für den Mürbeteig Puderzucker, Mandeln, Butter, Salz und ein Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren. 1 Ei hinzugeben und unterrühren. Mehl und Kakaopulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.  
In Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen.

In der Zwischenzeit Frischkäse mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Dabei Zucker einrieseln lassen. Mehl und Salz kurz unterrühren. 1 Päckchen Vanillezucker, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Zitronenschale hinzugeben und verrühren. 4 EL der Creme zur Seite stellen. Nach und nach die restlichen Eier und das Eigelb unterheben. Saure Sahne und Creme Fraiche unterrühren und alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Törtchenformen (7,5 cm Durchmesser / 5,5 cm Höhe) einfetten. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Böden damit auslegen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen. 15 Min. backen.

Den Backofen auf 210°C hoch regeln. Die Käsekuchencreme gleichmäßig auf die Formen verteilen und 10 Min. backen. Die Temperatur auf 90°C runter regeln und 25 Min. weiter backen. Im ausgeschalteten Backofen bei offener Tür zwei Stunden auskühlen lassen.

8 Backpapierstreifen auf 5,5cm x 23 cm zurechtschneiden. Diese wieder auf Backpapier legen. Die Kuvertüre schmelzen und in einen Gefrierbeutel geben.

[Link zum Rezept: New York Cheesecake mit Verpoorten Eierlikör und Himbeeren im Schokomantel](#)

## New York Cheesecake mit Verpoorten Eierlikör und Himbeeren im Schokomantel

Ein ganz kleines Loch ins Ende schneiden und die Kuvertüre in Kreisbewegungen auf die Backpapierstreifen spritzen. Die Kreise sollen sich dabei überschneiden, sodass ein dichteres Muster entsteht. Etwas fest werden lassen.  
Die Törtchenränder mit den Resten der Frischkäsecreme einstreichen.  
Die Backpapierstreifen mit der Schokoladenseite zu den Törtchen um diese wickeln und leicht andrücken. Langsam von einem Ende beginnen das Backpapier abzuziehen, sodass ein Nest entsteht.  
Mit Himbeeren belegen und mit Minze dekorieren.

[Link zum Rezept: New York Cheesecake mit Verpoorten Eierlikör und Himbeeren im Schokomantel](#)