

# Verpoorten-Cheesecake

## Zutaten

Für den Boden:

- 100 g Paniermehl
- 100 g Zucker
- 100 g flüssige, warme Butter
- 80 g geriebene Mandeln
- 20 g gehobelte, ungeröstete Mandeln

Für die Cheesecake-Masse:

- 100 g Stärke (Mondamin)
- 200 g Zucker
- Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 60 g flüssige, warme Butter
- 2 Eier
- 750 g Frischkäse
- 190 ml Sahne, flüssig
- 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Backform: (Kuchenring/Springform 26 cm ø / 6 cm Höhe)

Für die Schokoladen-Marmorierung des Cheesecake:

- 30 g flüssige, dunkle Kuvertüre

Cheesecake-Deko:

- Himbeeren oder Erdbeeren

## Zubereitung

Boden für den VERPOORTEN-Cheesecake:

1. Den Kuchenring in Backpapier einschlagen.
2. Alle Zutaten für den Boden des Cheesecake gut vermischen. Die Masse auf dem Boden des Rings gleichmäßig verteilen und gut andrücken.
3. Den Cheesecake-Boden ca. 20 Min. backen bei 180°C (Ober/Unterhitze) bzw. bei 160°C (Umluft).

VERPOORTEN-Cheesecake-Masse:



[Link zum Rezept: Verpoorten-Cheesecake](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Verpoorten-Cheesecake

1. Stärke, Zucker, Zitronenabrieb, Salz und flüssige Butter gut vermischen. Eier dazugeben, nochmals gut mischen. Dann den Frischkäse, die flüssige Sahne und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör dazugeben und alles verrühren.
2. 100 g der Cheesecake-Masse mit 30 g aufgelöster Kuvertüre mischen und in einen Spritzbeutel füllen. Die übrige Cheesecake-Masse in den Tortenring füllen. Die dunkle Cheesecake-Masse spiralförmig aufdressieren und mit einem Holz-Spießchen verziehen.
3. Den Cheesecake bei 160°C (Umluft) oder 180°C (Ober/Unterhitze) ca. 45 Minuten backen. Den Cheesecake ca. 2 Std. kaltstellen, danach aus dem Ring lösen und vom Backpapier befreien.
4. Den VERPOORTEN-Cheesecake nach Belieben mit Himbeeren oder Erdbeeren verzieren.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Ihnen viel Freude beim Backen und Schlemmen!

[Link zum Rezept: Verpoorten-Cheesecake](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)