

Beeren-Cheesecake von Martina Spörri

Mengen für 34 Personen

Quelle: Leicht abgeändert, basierend auf:

<http://www.saison.ch/de/rezepte/beeren-cheesecake/detail/>

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

918 g Butterkekse	Ofen auf 180°C vorheizen, Kekse mit Wallholz zerbröseln (alternativ Haferkekse verwenden)
408 g Butter	schmelzen, mit den Guetsli mischen. In Springform/Blech geben und festdrücken.
1.27 kg Mascarpone	verrühren, eventuell mit einem Schuss Zitronensaft
1.02 kg Frischkäse	zugeben, verrühren
15.3 Stück Eier	
374 g Zucker	beigeben und gut mischen. Je nach gewählter Beerensorte +- 10%.
5.1 EL Mehl	
3.4 Stück Zitronen	Schale fein dazureiben
2.04 kg Beeren (gefroren)	zugeben, eventuell einige für Dekoration zur Seite stellen Masse auf Keksboden verteilen
	Backen: Ofenmitte, 180°, ca 35 Minuten.
68 g Puderzucker	Kurz vor dem Servieren Deko-Beeren auf Cheesecake verteilen, mit etwas Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden.

ca. 2 Springformen oder 1 normal grosses Belch