



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Cremiger Cheesecake mit Eierlikör

Zubereitung:

100 g Schokoladencookies in einem Beutel fein zerstoßen. 40 g Butter zerlassen und mit den Keksen mischen. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform drücken und 15 Minuten kalt stellen.

2 Eier und 100 g Zucker mit dem handrührgerät 5 Minuten sehr cremig rühren.

400 g Doppelrahmfrischkäse, 200 ml Eierlikör und 2 EL Speisestärke unterrühren.

Die Masse auf den Keksboden streichen.

Im heißen Ofen bei 170 ° auf der untersten Schiene 40-45 Minuten backen.

In der Form vollständig abkühlen lassen.

100 ml Sahne steif schlagen und am oberen Rand Wellenförmig einen Kranz bilden, mit Eierlikör beträufeln.

Lecker schmecken auch frische Erdbeeren dazu.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer