Rezept Cheesecake mit nur drei Zutaten

hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/die-ratgeber/rezepte/rezept-cheesecake-mit-nur-3-zutaten,kochen-3562.html

Ein Rezept von Bernd Siefert, Konditorweltmeister aus dem Café Siefert in Michelstadt.

Zutaten:

- 4 Eier
- 160 g weiße Schokolade
- 160 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

Zubereitung:

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Jetzt die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit dem Frischkäse zu einer cremigen Masse schlagen. Eigelbe unterrühren und anschließend den Eischnee unter die Masse heben.

Eine kleine Springform (Durchmesser: 20 cm) einfetten und den Teig hineingeben. Die Form auf ein tiefes Backblech stellen, das mit Wasser gefüllt ist, und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad bei Ober/Unterhitze etwa 15 Minuten lang backen. Anschließend weitere 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen nachziehen lassen. Den Käsekuchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker und Beeren verzieren.

Sendung: hr-fernsehen, "Die Ratgeber", 19.03.2020, 18:45 Uhr