



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# TRADER VIC'S CHEESECAKE



- Zutaten
- Zubereitung



## ZUTATEN

### Trader Vic's Cheesecake

5	Stück	Eigelb
600	Gramm	Zucker
1.5	Stück	Zitronen
1.5	Stück	Orangen
100	Milliliter	Weißwein (trocken)
7	Blatt	Gelatine
500	Gramm	Quark
400	Gramm	Frischkäse
500	Gramm	Sahne
150	Gramm	brauner Zucker
120	Gramm	Butter
250	Gramm	Paniermehl (Weißbrot)
250	Gramm	Himbeere (Püree)
150	Milliliter	Rotwein (trocken)

### Dekovorschlag

3	Stück	Himbeeren
1	Zweig	Minze
3	Stück	Mikado Stäbe
2	Stück	Physalis



## ZUBEREITUNG

---

### **Trader Vic's Cheesecake**

Für die Masse 7 Blätter Gelatine in kaltes Wasser einlegen. Währenddessen die Schalen der Orange und Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Dies alles zusammen mit 5 Eigelb, 250 g Zucker und 100 ml Weißwein über Wasserdampf in eine dickflüssige Masse rühren.

Im nächsten Schritt die 500 g Sahne aufschlagen und mit 500 g Quark und 400 g Frischkäse verrühren. Danach sowohl die kalte als auch die warme Masse unterheben und kurz zur Seite stellen.

Für den Boden 120 g Butter erwärmen, nicht zu heiß und die Molke, welche sich oben bildet abschöpfen. Diese mit dem Paniermehl sowie mit 250 g weißen und 150 g braunen Zucker kneten.

Den Boden in die gewünschte Form geben und auf eine ca. 0,5 cm Dicke festdrücken. Diesen abkühlen lassen. Darauf die oben vorbereitete Masse geben und kühl stellen. Der Kuchen sollte nun ungefähr 8 Stunden ruhen.

Für die Sauce 250 g Himbeerpüree (einfach selbst herzustellen, indem man Himbeeren püriert und die Kerne raussiebt), 150 ml Rotwein und 100 g Zucker aufkochen. Dies mit etwas Mais- oder Kartoffelstärke binden und abkühlen lassen.

Zum Schluss den Kuchen noch ausdekorieren und schon ist er servierbereit.