CHEESECAKE MIT BAISER

ZUTATEN:

für den Mürbteig
65 g Zucker
65 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver

für die Topfenmasse
700 g Topfen
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
140 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
500 ml Milch
4 Dotter
125 g zerlassene Butter
1 EL Zitronensaft
1 Prise Salz

für den Baiser
4 Eiklar
100 g Zucker

ZUBEREITUNG:

1) Zuerst den Mürbteig zubereiten: Dafür Zucker und Butter cremig rühren, Ei und Salz zugeben und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zur Buttermasse dazugeben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen die Springform mit Butter einfetten.

2) Den Topfen mit dem Puddingpulver, Zucker, dem Vanillezucker und der Milch verrühren. Die Eier trennen. Das Eiweiß beiseite stellen. Das Eigelb und die zerlassene Butter zu der Quarkmasse geben, abschließend den Zitronensaft einrühren.

3) Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann dünn ausrollen und die Springform damit auskleiden. Den Boden und Rand mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Topfenfüllung darauf verstreichen. Auf mittlerer Stufe bei 190°C für 70 Minuten backen. Nach 40-50 Minuten eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

4) Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf 160°C runter drehen. Die Baisermasse auf die heiße Käsefüllung streichen und noch einmal 15-20 Minuten goldgeld backen.