



Zutaten für 6 Personen

Passionfruit Cheesecake

200 g Amarettinikekse
100 g Butter
100 g weiße Schokolade oder Kuvertüre
280 ml Sahne
200 g Magerquark
6 Blatt Gelatine
250 ml Passionsfruchtsaft
30 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Orangensorbet

300 ml frisch gepressten Orangensaft
90 ml Zuckersirup

Orangensalat

2 Orangen

Außerdem: Eismaschine



Passionfruit Cheesecake mit Orangensorbet

Zubereitung

Für den Zuckersirup braucht man die gleiche Menge an Wasser und Zucker. In diesem Fall 100 ml Wasser mit 100 g Zucker aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sirup komplett abkühlen lassen, am besten über Nacht.

Für den Boden Amarettinikekse zerbröseln und mit geschmolzener Butter verrühren. Als Form habe ich eckige Dessertringe genommen, damit sich das fertige Törtchen besser herauslösen lässt. Die Bröselmischung als Boden verteilen, festdrücken und kühlstellen. Für die Füllung wird die weiße Kuvertüre gehackt und in 80 ml heißer Sahne aufgelöst. Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und anschließend zur warmen Sahne-Schokoladen-Mischung geben und verrühren. Restliche Sahne (200 ml) steif schlagen. Die Schokoladenmischung mit dem Quark verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Bröselboden geben und glattstreichen. Für 2 Stunden kühlstellen. Für das Topping den Passionsfruchtsaft mit dem Zucker erhitzen, aufgeweichte Gelatine hineingeben und gut verrühren. Etwas abkühlen lassen. Die noch flüssige Passionsfruchtsauce auf die mittlerweile festgewordene Creme geben und für 2 weitere Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für das Sorbet Orangen auspressen und mit dem abgekühlten Zuckersirup verrühren. Die flüssige Masse in eine Eismaschine füllen und bis zur gewünschten Konsistenz rühren lassen.

Orangen waschen, filetieren und in kleine Stückchen schneiden. Falls nötig mit etwas Puderzucker vermischen.

Zum Anrichten die Dessertringe abziehen und den Cheesecake in gewünschte Größe schneiden. Mit Orangensorbet und Orangensalat servieren.