

Glühwein-Cheesecake mit Spekulatiusboden

Quelle: <https://mitliebezurtorte.de/2020/12/cremiger-weihnachtsgenuss-gluehwein-cheesecake-mit-spekulatiusboden/>

Zutaten

Spekulatius-Boden

- 65 g Butter
- 240 g Spekulatius
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz

Glühwein-Waldbeeren

- 350 g TK-Beeren
- 3 EL Zucker
- 1/2 TL Zimt
- Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone
- 50 ml Glühwein
- 1 EL Speisestärke

Cheesecake-Füllung

- 750 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Zucker
- 35 g Mehl
- 120 g Saure Sahne
- 1 EL Vanilleextrakt
- 3 Eier (Größe M)

Glühwein-Spiegel

- 250 ml Glühwein
- 5 g Agar Agar (REINES Agar Agar, keine Agartine!)

Dekoration

- frische Cranberries
- Granatapfel
- Anissternchen
- Zimtsterne

Zubereitung

Spekulatius-Boden

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Backform mit 22 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden und anschließend die Backform sorgfältig in Alufolie einschlagen, damit beim Backen im Wasserbad kein Wasser in die Form gelangt.

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen. Spekulatius in einen Mixer geben, fein zerkleinern und anschließend zusammen mit der geschmolzenen Butter, Zucker und Salz vermengen. Die Mischung in die vorbereitete Springform geben, gleichmäßig verteilen, den Keksboden fest andrücken und bei 180°C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Danach die Backofentemperatur auf 160°C (Ober-/Unterhitze) herunterschalten.

Glühwein-Waldbeeren

TK-Beeren mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einem Topf mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Glühwein mit der Speisestärke glatt rühren. Nun das Speisestärke-Gemisch unterrühren, bis eine puddingähnliche Konsistenz entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und die Fruchteinlage vollständig auskühlen lassen.

Cheesecake-Füllung

Friskäse und Zucker auf niedrigster Stufe mit einem Handrührgerät cremig rühren. Mehl zufügen und ebenfalls unterrühren. Vanilleextrakt und Saure Sahne ebenfalls dazugeben und auf niedriger Stufe zu einer glatten Creme verrühren. Die Eier in eine kleine Rührschüssel geben, mit einem Schneebesen leicht verquirlen und anschließend mit einem Teigschaber unter die Cheesecake-Füllung ziehen.

Die Glühwein-Waldbeeren auf den mittlerweile ausgekühlten Boden geben und gleichmäßig verteilen. Dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand lassen, damit die Fruchtfüllung nach dem Backen von außen nicht zu sehen ist. Die Cheesecake-Füllung ebenfalls in die Springform geben und glattstreichen. Kurz ruhen lassen und die Form vorsichtig einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen, damit auch die letzten Luftbläschen verschwinden. Die Springform in eine große Auflaufform stellen und vorsichtig so viel kochendes Wasser in die Auflaufform einfüllen, dass die Hälfte der Springform im Wasser steht.

Anschließend den Cheesecake bei 160°C Grad im vorgeheizten Ofen 75 Minuten backen. Keine Sorge, sollte die Masse in der Mitte noch leicht beweglich sein. Im Nachhinein wird diese noch fester.

Cheesecake bei leicht geöffneter Backofentür noch 1 Stunde im Ofen abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen aus dem Ofen nehmen, Alufolie entfernen und den Kuchen mithilfe eines scharfen Messers aus der Form lösen. Bei Zimmertemperatur vollständig auskühlen lassen und danach mindestens 6 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Glühwein-Spiegel

Für den Glühwein-Spiegel in einem Topf Glühwein und Agar-Agar 2 min aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen und die Masse auf etwa 40 Grad runterkühlen lassen. Anschließend den Spiegel auf die Torte geben und etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis der Spiegel fest geworden ist.

Dekoration

Nach Belieben kann der Cheesecake anschließend mit Cranberries, Granatapfel, Anissternen und Zimsternen verziert werden.