



Spekulatius Cheesecake mit Glühwein-Topping & gezuckerten Cranberries

Für eine 20 cm Ø Springform/Tortenring

Für den Boden:

- 200g Spekulatiuskekse
- 70g Butter
- ½ TL Salz

Für die Cheesecake-Masse:

- 150g weiße Schokolade (ich: Callebaut)
- 300ml Schlagsahne
- 600g Frischkäse
- 60g Puderzucker
- 1 EL Vanilleextrakt
- 2 Blatt Gelatine

Für das Glühwein-Topping:

- 250ml Glühwein (z.B. von Klindworth)
- 1 Pck. Tortenguss, rot
- 2 gestrichene EL Zucker

Für die gezuckerten „Glüh-berries“:

- 150g frische Cranberries
- 120g Zucker
- 130ml Glühwein (z.B. von Klindworth)

Anleitung:

Die Spekulatiuskekse zu feinen Bröseln zerschlagen (z.B. in einem Zipper-Beutel) oder im Multi Zerkleinerer der Küchenmaschine fein mahlen. Die Butter in einer Schüssel in der Mikrowelle schmelzen (alternativ in einer kleinen Kasserole), die Spekulatiusbrösel sowie das Salz dazugeben und alles miteinander vermengen. Den Tortenring auf einen mit Backpapier

ausgelegten Teller oder eine andere flache Unterlage stellen oder den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die feuchten Spekulatiusbrösel zu einem kompakten Boden zusammendrücken. Abdecken und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Die Schokoladenpellets in eine Schüssel geben, alternativ in feine Streifen hacken. 100ml der Schlagsahne in der Mikrowelle oder auf dem Herd erhitzen und über die Schokolade gießen. Kurz stehen lassen, dann glattrühren. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Die restlichen 200ml Schlagsahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Frischkäse mit der Schokoladenganache und dem Vanilleextrakt cremig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken, anschließend in einer kleinen Schüssel in der Mikrowelle oder einer kleinen Kasserole auf dem Herd bei niedriger Wattanzahl oder Temperatur kurz auflösen (Achtung: das geht sehr schnell). Dann nach und nach ein paar Esslöffel der Frischkäsemasse mit Hilfe eines Schneebesens zügig unter die aufgelöste Gelatine rühren (angleichen). Anschließend kann die angegliche Gelatinemasse unter die gesamte Frischkäsemasse gerührt werden. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen. Die fertige Masse auf den Spekulatiusboden geben und mit Hilfe einer kleinen Winkelpalette glatt verstreichen. Abdecken und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kaltstellen.

Glühwein, Tortenguss und Zucker in einen kleinen Topf geben, kurz aufkochen und köcheln lassen, bis die Masse eindickt (siehe Hinweise auf der Tortenguss Verpackung). Dann sofort in einem Strahl auf die Cheesecake-Masse gießen. Nicht verstreichen: Der Guss verteilt sich von selbst ebenmäßig. Die Kuchen erneut für eine Stunde kaltstellen.

Währenddessen die Cranberries vorbereiten. Dafür zunächst den Backofen auf 80°C aufheizen. Den Glühwein mit dem Zucker zu einem Sirup kochen, anschließend die Cranberries dazu geben und im Sirup schwenken. Die „Glüh-berries“ auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen trocknen lassen. Anschließend in weißem Kristallzucker wälzen und in der Mitte des Cheesecakes drapieren.