

## Cheesecake mit caramellisierten Orangen



© le menu

Aus der Sendung

*aldente*

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 90 Minuten

FÜR 4 Personen

Blech

Backpapier für das Blech

Schnittenform oder eine Cakeform von ca. 30 cm

Butter und Mehl für die Form

### ORANGEN

1 Orange, ca. 5 mm dünne Scheiben

50 g Rohrzucker

### CHEESECAKE

220 g trockene Amaretti

75 g Butter, flüssig

100 g Orangenkonfitüre

200 g Frischkäse

250 g Halbfettquark

3 Eier

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

50 g Mehl

### ZUBEREITUNG

#### ORANGEN

Orangenscheiben auf einem mit Backpapier belegten Blech nebeneinander verteilen. Rohrzucker über die Orangenscheiben streuen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten caramelisieren. Herausnehmen, auskühlen lassen.

#### CHEESECAKE

Amaretti in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen, mit der Butter mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, gut andrücken. Orangenkonfitüre darauf verteilen. Frischkäse mit allen Zutaten bis und mit Mehl in einer Schüssel gut verrühren, auf dem Boden verteilen, glatt streichen.

#### BACKEN

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. Ofen ausschalten. Bei leicht geöffneter Ofentüre ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, mit einem Spachtel am Rand lösen, aus dem Formenrand heben, auf einem Gitter auskühlen lassen. Orangenscheiben darauf verteilen.

