

Maracuja Cheesecake mit Mandarinen



Zutaten (26 cm Springform)

Boden

- 200 g Kekse (nach Wahl)
- 100 g Butter, geschmolzen

Füllung

- 3 Pck. Frischkäse (je 195 g)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Quark
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 150 ml Maracuja-Saft oder -Nektar
- Saft von ½ Zitrone

Topping

- 2 Dosen Mandarinen (Saft auffangen)
- 1 Pck. Tortenguss

Zubereitung

1. Kekse fein zermahlen.
2. Mit geschmolzener Butter mischen.
3. In mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
4. Kühlstellen.
5. Alle Zutaten für die Füllung (außer Maracujasaft) glatt verrühren.
6. Maracujasaft und Zitronensaft unterrühren.
7. Füllung auf den Keksboden geben
8. Bei 160 °C Ober-/Unterhitze 55–65 Min. backen.
9. Vollständig auskühlen lassen.
10. Mandarinen abtropfen lassen.
11. Auf dem Cheesecake verteilen.
12. Tortenguss mit Mandarinenensaft zubereiten.
13. Über die Mandarinen geben.
14. Fest werden lassen.