TAYLOR & COLLEDGE

Weisse Schokoladen-Pistazien-Käsekuchen



Zubereitungszeit: 120 Minuten
Total Zubereitungszeit: 120 Minuten
Anzahl der Portionen: 6 Anzahl der Portionen

Zutaten

Für den käsekuchen

2 Blätter Gelatine
100 ml Rahm (mind. 30 % Fett)
300 g Frischkäse
100 g Sour Cream
75 g Zucker
1 TL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt
0.5 Zitronen verwende den Saft

Für den guetzliteigboden

90 g Butterkekse
100 g Butter

Für die pistaziencrème

2 Blätter Gelatine
100 g Weisse Schokolade
180 ml Rahm (mind. 30 % Fett)
2 EL Pistazienpaste
1 EL Pistazien gehackt

Für den schokoladenüberzug

250 g Weisse Schokolade
15 ml Kokosnussöl
2 EL Pistazienpaste
1 EL Pistazien gehackt

Zubereitungszeit

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm steif schlagen und beiseitestellen. Frischkäse, Sour Cream und Zucker verrühren. Vanilleextrakt unterrühren. Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 2 EL Frischkäsemasse unter die Gelatine rühren, anschliessend die Gelatinemasse wieder unter die Käsekuchenmasse heben und gut verrühren. Schlagrahm unterheben.
2. 6 Edelstahlringe mit Frischhaltefolie auslegen, die Käsekuchenmasse hineingeben und über Nacht einfrieren.
3. Die Guetzli in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Walholz (oder einer Küchenmaschine) zerkleinern. Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen und mit den Guetzlibrösmeli vermischen. Die Masse zwischen zwei Lagen Backpapier ausdrücken oder ausrollen, 1 Stunde kaltstellen und mit einem runden Ausstecher (7,5 cm ø) Kreise ausstechen. Bis zur Verwendung erneut kaltstellen.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weisse Schokolade grob hacken und in ein hohes Gefäss geben. 100 ml Rahm aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und über die Schokolade giessen. Pistazienpaste und Vanillepaste dazugeben. Mit dem Stabmixer glatt pürieren. Restlichen Rahm (80 ml) unterrühren und über Nacht kaltstellen.
5. Für die Kuvertüre die weisse Schokolade über einem heissen Wasserbad schmelzen. Kokosöl und Pistazienpaste hinzufügen und glattrühren.

6. Die gefrorenen Käsekuchen aus den Ringen lösen, die Folie abziehen und in die geschmolzene Kuvertüre tauchen. Jeden Käsekuchen direkt auf einen Guetzliboden setzen.

7. Die Pistaziencrème mit dem Handrührgerät wie Schlagrahm steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle (10 mm Ø) füllen. Die Mini-Käseküchlein damit verzieren und mit gehackten Pistazien bestreuen. Vor dem Servieren auftauen lassen.