



# AMERICAN CHEESECAKE MIT GIOTTO

8 STÜCK

## ZUTATEN:

### Für den Streuselteig:

- 120 g zimmerwarme Butter
- 100 g brauner Rohrzucker
- 100 g GIOTTO
- 1 Prise Salz
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 300 g Mehl (Type 405)

### Deko:

- 1 Prise Salz
- 250 g Rama Cremefine Schlagcreme bzw. Sahne
- 2 Vanilleschoten
- 50 g GIOTTO zerstoßen
- GIOTTO (ganz)

### Für die Füllung:

- 450 g Doppelrahmfrischkäse
- 120 g saure Sahne
- 120 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- Mark von 1 Vanilleschote
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

**Außerdem:** 1 Springform (18 cm Ø)

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Backzeit: ca. 40-45 Min.

Kühlzeit: ca. 2 Std. + Abkühlzeit

Schwierigkeitsgrad ●●●●●

## ZUBEREITUNG:

**SCHRITT 1:** Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

**SCHRITT 2:** Für den Streuselteig die Butter mit Rohrzucker, zerstoßenen GIOTTO, Salz, Vanillemark und Mehl in einer Schüssel vermischen und mit den Händen zu groben Streusel verarbeiten. Die Streusel in der Form verteilen, dabei darauf achten, dass alle Stellen belegt sind. Den Streuselteigboden im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Inzwischen die Backofentemperatur auf 150°C herunterschalten.

**SCHRITT 3:** Für die Füllung den Doppelrahmfrischkäse mit saurer Sahne, Zucker, Eiern, Vanillemark, Zitronenschale und Salz in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme verrühren. Dabei darauf achten, keine Luft unterzumixen.

**SCHRITT 4:** Die Füllung auf dem abgekühlten Boden verteilen. Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 30-35 Minuten backen. Die Masse soll in der Mitte noch leicht beweglich sein, ähnlich einem Wackelpudding – sie wird im Nachhinein noch fester.

**SCHRITT 5:** Den Cheesecake in der Form auf einem Kuchengitter mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

**SCHRITT 6:** Die Schlagcreme bzw. Sahne mit den ausgekratzten Vanilleschoten halbsteif schlagen. GIOTTO grob zerstoßen und vorsichtig unter die Sahne heben. GIOTTO-Creme dünn auf den Cheesecake streichen und mit restlichen GIOTTO dekorieren.