

New York Cheesecake Italian Style / mit Ricotta

Eine schnelle und italienische Variante des New York Cheesecake mit Ricottakäse.

Ich liebe New York Cheesecake, also den ganz originalen, richtigen mächtigen, der mehr Hauptspeise als Dessert ist. Mit richtig viel Cream Cheese statt Quark. Das ärgerliche nur, im Originalrezept braucht der Kuchen ewig. Mehrere Stunden im Ofen und zum Auskühlen. Glücklicherweise gibt es ein Rezept, das den Klassiker in einer schnellen Variante daherkommen lässt. Mit Ricottakäse. Also ein New York Cheesecake Italian Style. Er schmeckt fast genauso so wie das Original, nur fast etwas leichter. Es sind im Verhältnis auch weniger Eier und Zucker im Teig, dafür ein guter Schuss Zitronensaft, was den Kuchen schön frisch schmecken lässt.



Wenn der Cheesecake ausgekühlt ist, frische Beeren drauf drapieren und mit Puderzucker bestäuben.

Am Wochenende waren wir bei Freunden zum Baby gucken eingeladen und ich wollte etwas Kuchen mitbringen. Ich habe mich in der Wochenbettzeit selbst über jeden Gast gefreut, der etwas zu Essen mitgebracht hat. Fast noch mehr als über Bodys, Rasseln und Kuschtiere. Und der Cheesecake kam bei allen gut an: Den frischgebackenen Eltern und den Kids, die drumherum sprangen. Der Boden wird übrigens auch mit Ricotta gemacht, daher ist er so richtig schön klietschig und saftig und vermischt sich mit der Füllung.



Die Zutaten für den New York Cheesecake Italian Style sind schnell zusammengerührt. Im Ofen braucht der Kuchen dann eine gute Viertelstunde und muss dann nochmal eine Stunde Auskühlen, damit die Mitte auch hart wird. Hier ist die einzige Stelle, an der es, wie so oft bei Cheesecake, etwas 'tricky' werden kann. Der Kuchen sollte in der Mitte noch weich, aber nicht mehr flüssig sein, wenn man ihn aus dem Ofen holt. Sonst hat man am Ende Cheesecake-Pudding auf dem Teller. Auch lecker, war aber nicht ganz das Ziel...

New York Cheesecake Italian Style mit Ricotta



[Print This](#)

Portionen: 6 Zubereitungszeit: 25 Minuten + 1 Stunde Kühlzeit
Koch-/Backzeit: 15 Minuten

Zutaten

- Für den Boden:
- 70 g Mehl
- 1/4 TL Salz
- 25 g Ricotta
- 25 g weiche Butter
- 50 g Puderzucker
- Für die Füllung:
- 450 g Ricotta
- 100 g Zucker
- 25 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 60 ml Zitronensaft
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- Zum Garnieren:

- ca. 100 gemischte Beeren
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung

Den Backofen auf 205° C Umluft vorheizen. Für **den Boden** das Mehl, Salz, Ricotta, Butter und Puderzucker zu einem glatten Teig verrühren. Eine kleine Springform mit Backpapier auslegen, die Wände buttern und mit Mehl austauben. Den Teig auf dem Boden verteilen.



Für **die Füllung** den Ricotta, Zucker, Mehl, Eier, Salz, Zitronensaft und das Vanilleextrakt zu einer glatten Creme verrühren und auf dem Teigboden füllen.

Den Kuchen rund 15 Minuten backen. Er sollte in der Mitte weich aber nicht mehr flüssig sein. Ggf. die Backzeit um ein paar Minuten verlängern und regelmäßig prüfen. Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist, aus der Springform lösen, evtl mit einem Messer vorsichtig vom Rand schneiden und mit den Beeren garnieren. Puderzucker drüber stäuben, fertig!

Notizen

Achtung, nach dem Backen muss der Kuchen noch eine gute Stunde in der Form auskühlen!