

NEW YORK STYLE CHEESECAKES

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 45 Min.
Kühl stellen: mind. 2 Std.
Für das Backblech «Mini-Cheesecake», gefettet

150 g Vollkornguetzli
100 g geschälte Mandeln
75 g Butter, flüssig, abgekühlt
1 Prise Fleur de Sel
400 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia)
2 Eier
100 g Zucker
1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgeknete Samen
¼ TL Muskat
200 g Crème fraîche
3 EL Konfitüre (z. B. Himbeere)

1. Guetzli und Mandeln im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerstoßen, in eine Schüssel geben. Butter und Fleur de Sel daruntermischen, auf den vorbereiteten Formenböden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.
2. Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillesamen und Muskat mit einem Schwingbesen gut verrühren. Masse auf den Guetzliböden verteilen.
3. **Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter ca. 5 Min. abkühlen.
4. Crème fraîche auf den Cheesecakes verteilen. Konfitüre darauf verteilen, mit einem Löffelstiel marmorieren.
5. **Fertig backen:** ca. 15 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, aus den Formen nehmen, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

Stück: 357 kcal, F 28 g, Kh 20 g, E 6 g

NEW YORK STYLE CHEESECAKES

Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson au four: env. 45 min
Mise au frais: au moins 2 h
Pour le moule à Cheesecake «Mini», graissé

150 g de biscuits complets
100 g d'amandes mondées
75 g de beurre, fondu, tiède
1 pincée de fleur de sel
400 g de fromage frais double crème (Philadelphia)
2 œufs
100 g de sucre
1 gousse de vanille, fendue dans la longueur, graines
¼ de c. c. de muscade
200 g de crème fraîche
3 c. s. de confiture (p. ex. framboises)

1. Moudre finement les biscuits et les amandes dans le hachoir électrique ou les glisser dans un sachet en plastique et les écraser finement au rouleau à pâtisserie, mettre dans un bol. Incorporer le beurre et la fleur de sel, répartir sur les fonds de moule graissés, bien tasser, réserver au frais.
2. Bien mélanger au fouet fromage frais, œufs, sucre, graines de vanille et muscade. Répartir la masse sur les fonds de biscuits.
3. **Cuisson:** env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Retirer, laisser refroidir sur une grille.
4. Répartir la crème fraîche sur les cheesecakes. Répartir dessus la confiture, marbrer avec le manche d'une cuillère.
5. **Finition au four:** env. 15 minutes. Retirer, laisser refroidir sur une grille, démouler, mettre au moins 2 h à couvert au frais.

Pièce: 357 kcal, lip 28 g, glu 20 g, pro 6 g



MOHN-CHEESECAKES

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen/Trocknen: ca. 1 Std.
Für das Backblech «Mini-Cheesecake», gefettet

220 g Butterguetzli (z. B. Sablés)
30 g Mohn (siehe Hinweise)
50 g Butter, flüssig, abgekühlt
1 EL Hagenbuttenkonfitüre
400 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia)
4 EL Hagenbuttenkonfitüre
3 EL Orangensaft
3 Eier
100 g Zucker
3 EL Hagenbuttenkonfitüre

1. Guetzli und Mohn im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerstoßen, in eine Schüssel geben. Butter und Konfitüre daruntermischen, auf den vorbereiteten Formenböden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.
2. Frischkäse, Konfitüre und Orangensaft mit dem Schwingbesen gut verrühren. Eier und Zucker daruntermischen, auf den Guetzliböden verteilen.
3. **Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 30 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten (siehe Hinweise). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, aus den Formen nehmen, Konfitüre darauf verteilen.

Hinweise
– Mohn vor dem Mahlen ca. 1 Std. gefrieren, sonst entwickelt er ein unangenehmes Aroma.
– Die Cheesecakes fallen beim Trocknen im Ofen etwas zusammen.

Stück: 303 kcal, F 20 g, Kh 25 g, E 6 g

CHEESECAKES AU PAVOT

Mise en place et préparation: env. 30 min
Cuisson/Séchage au four: env. 1 h
Pour le moule à Cheesecake «Mini», graissé

220 g de biscuits au beurre (p. ex. sablés)
30 g de graines de pavot (voir Remarques)
50 g de beurre, fondu, tiède
1 c. s. de confiture de cynorrhodon
400 g de fromage frais double crème (Philadelphia)
4 c. s. de confiture de cynorrhodon
3 c. s. de jus d'orange
3 œufs
100 g de sucre
3 c. s. de confiture de cynorrhodon

1. Moudre finement les biscuits et les graines de pavot dans le hachoir électrique ou les glisser dans un sachet en plastique et les écraser finement au rouleau à pâtisserie, mettre dans un bol. Incorporer le beurre et la confiture, répartir sur les fonds de moule graissés, bien tasser, réserver au frais.
2. Bien mélanger au fouet fromage frais, confiture et jus d'orange. Incorporer les œufs et le sucre. Répartir la masse sur les fonds de biscuits.
3. **Cuisson:** env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Laisser sécher ensuite env. 30 min dans le four éteint en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois (voir Remarques). Retirer, laisser refroidir sur une grille, démouler, répartir dessus la confiture.

Remarques
– Mettre les graines de pavot env. 1 h au congélateur avant de les moudre, sinon elles dégagent un arôme désagréable.
– Les cheesecakes retombent un peu en séchant au four.

Pièce: 303 kcal, lip 20 g, glu 25 g, pro 6 g

ANWENDUNG

1. Die Formenböden (12 Stück) in die Backbleche «Mini-Cheesecake» legen, fetten.
2. Sofern im Rezept angegeben, die Guetzli-masse gleichmässig auf den Formenböden verteilen, mit dem Stempel gut andrücken (Bild A), kühl stellen.
- Tipp:** Ist die Masse zu feucht, Stempelboden zuerst in wenig Mehl oder Kakao tauchen.
3. Das Backblech «Mini-Cheesecake» aus dem Kühlschrank nehmen, vorbereitete Masse gleichmässig in die Vertiefungen giessen (Bild B).
4. Gemäss Angaben im Rezept backen oder kühl stellen.
5. Cheesecakes mithilfe des Kunststoff-Spachtels rundum lösen. Mithilfe des Stempels von unten aus dem Backblech stossen (Bild C).
6. Böden mithilfe des Kunststoff-Spachtels vorsichtig von den Cheesecakes lösen.

Backblech «Mini-Cheesecake» (2er-Set / Art.-Nr. 25263). Farbe: Grau. Material: Blech antihafbeschichtet, lebensmittelechter Kunststoff. Blech hitzebeständig bis 230 Grad. Masse (L x B x H): 29 x 17,5 x 3,5 cm. Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden, da sonst die Antihaf-Beschichtung beschädigt werden kann.

MODE D'EMPLOI

1. Installer les fonds (12 pièces) dans les moules à Cheesecake «Mini», graisser.
2. Si indiqué dans la recette, répartir la masse à biscuits uniformément sur les fonds de moule, bien tasser avec le poussoir (photo A), réserver au frais.
- Conseil:** si la masse est trop humide, passer le fond du poussoir dans un peu de farine ou de cacao.
3. Sortir les moules à Cheesecake «Mini» du réfrigérateur, répartir uniformément la masse dans les cavités (photo B).
4. Faire cuire ou réserver au frais selon les indications de la recette.
5. Détacher les cheesecakes des bords à l'aide de la spatule. Démouler à l'aide du poussoir (photo C).
6. Détacher délicatement les fonds de moule des cheesecakes à l'aide de la spatule.

Moule à Cheesecake «Mini» (en duo, n° d'art. 25263). Coloris: gris. Matériau: tôle à revêtement antiadhésif, matière synthétique alimentaire. Tôle thermorésistante jusqu'à 230°C. Dimensions (L x l x H): 29 x 17,5 x 3,5 cm. Lave-vaisselle interdit. Avant la première utilisation, nettoyer à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. N'utiliser ni détergent puissant, ni poudre à récurer, ni ouate d'acier qui risquent d'endommager le revêtement antiadhésif.



MINI-CHEESECAKE CHEESECAKE «MINI»



Betty Bossi

SCHOKOLADE-CHEESECAKES

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen/Trocknen: ca. 1 Std.
Für das Backblech «Mini-Cheesecake», gefettet

250 g Schokoladeguetzli (z. B. Bärenatzen), fein gehackt
75 g Butter , flüssig, abgekühlt
400 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia)
100 g Mascarpone
3 Eier
100 g Zucker
3 EL Rum
3 EL Kakaopulver
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Guetzli in eine Schüssel geben. Butter daruntermischen, auf den vorbereiteten Formenböden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.

2. Frischkäse und alle Zutaten bis und mit Kakaopulver mit einem Schwingbesen gut verrühren. Masse auf den Guetzliböden verteilen.

3. **Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 30 Min. trocknen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten (siehe Hinweis). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, aus den Formen nehmen, mit Kakaopulver bestäuben.

Hinweis: Die Cheesecakes fallen beim Trocknen im Ofen etwas zusammen.

Stück: 332 kcal, F 24 g, Kh 22 g, E 6 g

CHEESECAKES AU CHOCOLAT

Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson/Séchage au four: env. 1 h
Pour le moule à Cheesecake «Mini», graissé

250 g de biscuits au chocolat (p. ex. pattes d'ours), hachés finement
75 g de beurre , fondu, tiède
400 g de fromage frais double crème (Philadelphia)
100 g de mascarpone
3 œufs
100 g de sucre
3 c. s. de rhum
3 c. s. de cacao en poudre
cacao en poudre pour le décor

1. Mettre les biscuits dans un bol. Incorporer le beurre, répartir sur les fonds de moule graissés, bien tasser, réserver au frais.

2. Bien mélanger au fouet fromage frais et tous les ingrédients, cacao en poudre compris. Répartir la masse sur les fonds de biscuits.

3. **Cuisson:** env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Laisser sécher ensuite env. 30 min dans le four éteint en maintenant la porte entrouverte avec le manche d'une cuillère en bois (voir Remarque). Retirer, laisser refroidir sur une grille, démouler, saupoudrer de cacao en poudre.

Remarque: les cheesecakes retombent un peu en séchant au four.

Pièce: 332 kcal, lip 24 g, glu 22 g, pro 6 g



QUARKTÖRTLI

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Für das Backblech «Mini-Cheesecake»

125 g Löffelbiskuits
40 g Butter , flüssig, abgekühlt
150 g Erdbeeren , in feinen Scheiben
1 EL Zucker
1 Bio-Zitrone , abgeriebene Schale und 1 EL Saft
250 g Magerquark
75 g Zucker
½ Päckli Vanillezucker
3 EL Halbrahm (UHT) , kalt
4 Blatt Gelatine , ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
2 EL Wasser , siedend
1 dl Halbrahm (UHT) , kalt
1 frisches Eiweiss
1 Prise Salz
100 g Erdbeeren , in Würfeli

1. Biskuits in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen, in eine Schüssel geben. Butter daruntermischen, auf den Formenböden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.

2. Erdbeeren, Zucker, Zitronenschale und -saft mischen, zugedeckt beiseite stellen.

3. Quark, Zucker, Vanillezucker und Rahm in einer Schüssel gut verrühren. Gelatine mit dem Wasser auflösen, mit 2 EL Quarkmasse verrühren, sofort gut unter die restliche Masse rühren.

4. Rahm steif schlagen, auf die Quarkmasse geben. Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Eischnee mit dem Schlagrahm sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen.

5. Beiseite gestellte Erdbeeren mit dem entstandenen Saft sorgfältig auf den Löffelbiskuits verteilen. Quarkmasse darauf verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

6. Törtli mit den Erdbeeren verzieren.

Stück: 157 kcal, F 7 g, Kh 18 g, E 5 g

PETITS FRAISIERS

Mise en place et préparation: env. 40 min
Kühl stellen: ca. 2 h
Pour le moule à Cheesecake «Mini»

125 g biscuits à la cuiller
40 g de beurre , fondu, tiède
150 g de fraises , en fines lamelles
1 c. s. de sucre
1 citron bio , zeste râpé et 1 c. s. de jus
250 g de séré maigre
75 g de sucre
½ sachet de sucre vanillé
3 c. s. de demi-crème (UHT) , froide
4 feuilles de gélatine , ramollies env. 5 min dans de l'eau froide, essorées
2 c. s. d'eau , bouillante
1 dl de demi-crème (UHT) , froide
1 blanc d'œuf frais
1 pincée de sel
100 g de fraises , en petits dés

1. Écraser finement les biscuits au rouleau à pâtisserie dans un sachet en plastique, mettre dans un bol. Incorporer le beurre, répartir sur les fonds de moule, bien tasser, réserver au frais.

2. Mélanger fraises, sucre, zeste et jus de citron, réserver à couvert.

3. Bien mélanger dans un bol séré, sucre, sucre vanillé et demi-crème. Dissoudre la gélatine dans l'eau, mélanger avec 2 c. s. de la masse au séré, bien incorporer aussitôt au reste de la masse.

4. Fouetter la demi-crème en chantilly, verser sur la masse au séré. Monter en neige ferme le blanc d'œuf avec le sel, incorporer délicatement avec la chantilly à la masse au séré.

5. Répartir délicatement les fraises réservées et le jus recueilli sur les biscuits à la cuiller. Répartir dessus la masse au séré, laisser prendre env. 2 h à couvert au réfrigérateur.

6. Décorer les tartelettes avec les fraises.

Pièce: 157 kcal, lip 7 g, glu 18 g, pro 5 g

PANNA-COTTA-TÖRTLI

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.
Für das Backblech «Mini-Cheesecake»

100 g Schokolade , fein gehackt
200 g gefüllte Guetzli (z. B. Oreos), fein gehackt
8 dl Vollrahm
2 dl Milch
100 g Zucker
2 Vanillestängel , längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
8 Blatt Gelatine , ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
50 g gefüllte Guetzli (z. B. Oreos), grob gehackt

1. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren. Guetzli beigegeben, verrühren, auf den Formenböden verteilen, gut andrücken, kühl stellen.

2. Rahm mit Milch, Zucker und Vanillestängel aufkochen, Hitze reduzieren, auf ca. 8 dl einköcheln. Pflanze von der Platte nehmen.

3. Gelatine unter die heisse Flüssigkeit giessen, auskühlen.

4. Ausgekühlte, noch flüssige Masse auf die Guetzliböden giessen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

5. Panna cotta aus den Formen nehmen, Guetzli darauf verteilen.

Stück: 437 kcal, F 32 g, Kh 32 g, E 4 g

PANNA COTTA SUR FOND CHOCOLATÉ

Mise en place et préparation: env. 45 min
Mise au frais: env. 2 h
Pour le moule à Cheesecake «Mini»

100 g de chocolat , haché finement
200 g de biscuits fourrés (p. ex. Oreos), hachés finement
8 dl de crème entière
2 dl de lait
100 g de sucre
2 gosses de vanille , fendues dans la longueur, et graines
8 feuilles de gélatine , ramollies env. 5 min dans de l'eau froide, essorées
50 g de biscuits fourrés (p. ex. Oreos), hachés grossièrement

1. Mettre le chocolat dans un bol à parois minces, placer le bol au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser. Ajouter les biscuits, mélanger, répartir sur les fonds de moule, bien tasser, réserver au frais.

2. Porter à ébullition la crème entière avec lait, sucre et gosses de vanille, baisser le feu, laisser réduire à env. 8 dl. Éloigner la casserole du feu.

3. Incorporer la gélatine au liquide très chaud. Passer au tamis dans un bol à bec verseur, laisser refroidir.

4. Verser la masse refroidie mais encore liquide sur les fonds de biscuits, laisser prendre env. 2 h à couvert au réfrigérateur.

5. Démouler la panna cotta, parsemer de biscuits.

Pièce: 437 kcal, lip 32 g, glu 32 g, pro 4 g



SCHOGGICHÜECHLI

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 14 Min.
Für das Backblech «Mini-Cheesecake», gefettet

150 g dunkle Schokolade , fein gehackt
125 g Butter , in Stücken
2 EL Kirschen
200 g Zucker
3 frische Eier
125 g Mehl

1. Schokolade und Butter in eine dünnwandige Schüssel geben, über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, Kirschen daruntermischen.

2. Zucker und Eier in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Schokolade und Mehl daruntermischen, in die vorbereiteten Formen füllen.

3. **Backen:** ca. 14 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen, aus den Formen nehmen, noch lauwarm servieren.

Dazu passt: Schlagrahm.

Stück: 278 kcal, F 15 g, Kh 31 g, E 3 g

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson au four: env. 14 min
Pour le moule à Cheesecake «Mini», graissé

150 g de chocolat noir , haché finement
125 g de beurre , en morceaux
2 c. s. de kirsch
200 g de sucre
3 œufs frais
125 g de farine

1. Mettre le chocolat et le beurre dans un bol à parois minces, placer le bol au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser, incorporer le kirsch.

2. Travailler env. 5 min le sucre et les œufs avec les fouets du batteur-mixeur jusqu'à ce que la masse soit mousseuse. Incorporer le chocolat et la farine, verser dans les moules graissés.

3. **Cuisson:** env. 14 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille, démouler, servir tiède.

Servir avec: crème chantilly.

Pièce: 278 kcal, lip 15 g, glu 31 g, pro 3 g