

## **Mascarpone Ricotta Cheesecake**

*aus dem Buch „Backen“ von Cynthia Barcomi (erschienen bei Mosaik bei Goldmann)*

*Zutaten für einen Kuchen (Springform mit 24 cm Durchmesser)*

### *Teig*

40 g Amarettini, fein gemahlen  
40 g Eierplätzchen, fein gemahlen  
70 g Cantuccini Biscotti, fein gemahlen  
60 g Butter, zerlassen

### *Füllung*

750 g Ricotta  
100 g Mascarpone  
150 g Zucker  
3 Eier  
1 TL Zitronensaft  
1/2 TL Salz  
2 EL Stärke

### *Glasur*

200 g Mascarpone  
150 g saure Sahne  
50 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
1/8 TL Salz

### Zubereitung

1. Ofen auf 190 °C vorheizen. Alle Zutaten für den Teig vermischen. Die Kekse müssen wirklich fein gemahlen sein, nicht grobkrümelig.
2. Den Teig in der Form verteilen, gut an den Boden pressen. Zehn Minuten lang backen, 15 Minuten auskühlen lassen, ehe Sie die Füllung dazugeben.
3. Für die Füllung mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer Ricotta und Mascarpone verschlagen (darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen!). Den Zucker hineinschlagen, gefolgt von den Eiern (eins nach dem anderen). Zuletzt Zitronensaft und Salz hinzugeben, zum Schluss die Stärke.
4. Die Füllung über den vorgebackenen Boden gießen und 35 Minuten backen. Der Kuchen wird noch etwas wabbelig sein, wenn er aus dem Ofen kommt. Das macht aber nichts! Etwa 20 Minuten abkühlen lassen, ehe die Glasur darüberkommt.
5. Für die Glasur mit einem Schneebesen die Mascarpone und die saure Sahne verquirlen (darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden!). Zucker, Zitronensaft und Salz unterrühren.

6. Die Glasur über den Käsekuchen gießen und zehn Minuten backen. Wenn Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem dünnen Messer am Rand entlangfahren, um ein Aufreißen des Kuchens zu verhindern.

7. Mehrere Stunden abkühlen lassen, bis der Kuchen Zimmertemperatur erreicht, und erst dann in den Kühlschrank stellen (mindestens sechs Stunden, bevor er auf den Tisch kommt). Versuchen Sie nicht, den Prozess zu beschleunigen, und stellen Sie den Kuchen keinesfalls sofort in den Kühlschrank - sonst weicht der Boden durch.