

Beeren-Cheesecake von Brigitte Tschanz

Mengen für 53 Personen

Quelle: Leicht abgeändert, basierend auf:

<http://www.saison.ch/de/rezepte/beeren-cheesecake/detail/>

Tags: benötigt Backofen

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

1.43 kg Butterkekse	Ofen auf 180°C vorheizen, Kekse mit Wallholz zerbröseln (alternativ Haferkekse verwenden)
636 g Butter	schmelzen, mit den Guetsli mischen. In Springform/Blech geben und festdrücken.
1.99 kg Mascarpone	verrühren, eventuell mit einem Schuss Zitronensaft
1.59 kg Frischkäse	zugeben, verrühren
23.9 Stück Eier	
583 g Zucker	beigeben und gut mischen. Je nach gewählter Beerensorte +- 10%.
7.95 EL Mehl	
5.3 Stück Zitronen	Schale fein dazureiben
3.18 kg Beeren (gefroren)	zugeben, eventuell einige für Dekoration zur Seite stellen Masse auf Keksboden verteilen Backen: Ofenmitte, 180°, ca 35 Minuten.
106 g Puderzucker	Kurz vor dem Servieren Deko-Beeren auf Cheesecake verteilen, mit etwas Puderzucker bestäuben. In Stücke schneiden.

ca. 2 Springformen oder 1 normal grosses Belch