Cheescake mit Erdnussbutter und Feigen

Kühlstellen:

Vier Stunden

La Mise en Place:

Butter, 150 g Schokobiskuits, 400 g Frischkäse (z. B. Philadelphia), 300 g Magerquark, 80 g Erdnussbutter, 80 g Puderzucker, 1,5 dl Halbrahm, 50 g Butter, 8 Blatt Gelatine, 4 Feigen, 4 EL Johannis-beergelee

Die Vorbereitung:

Die Springform von 18 cm Ø mit Backpapier auslegen und den Rand der Form leicht mit Butter bepinseln. Die Schokobiskuits zerbröseln. Frischkäse, Magerquark, Erdnussbutter und Puderzucker glatt rühren. Halbrahm steif schlagen.

Die Zubereitung am Herd:

Butter schmelzen, etwas auskühlen und mit den Biskuits vermischen. Auf dem Formboden verteilen und gut andrücken. Kühl stellen.
Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und in einem Pfännchen bei kleiner Hitze schmelzen. Etwas Crème dazu rühren, dann unter die restliche Creme heben. Halbrahm unterheben. Masse in die Form geben und glatt streichen. Im Kühlschrank vier Stunden fest werden lassen.

Die Vollendung:

Die Feigen halbieren. Johannisbeergelee in einem Pfännchen bei kleiner Hitze schmelzen. Cheescake mit Feigen garnieren und mit flüssigem Gelée beträufeln, dann mit einem scharfen Messerchen aus der Form lösen.