

# Jamies Cheesecake / Käsekuchen mit Baiser

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/05/08/jamies-cheesecake-kaesekuchen-mit-baiser](https://happy-mahlzeit.com/2021/05/08/jamies-cheesecake-kaesekuchen-mit-baiser)

## Zutaten für 1 Springform 24 cm Ø:

- 350 g Vollkorn-Butterkekse
- 120 g zerlassene Butter
- 900 g Frischkäse, fettreduziert, zimmerwarm
- 150 g Zucker
- 5 große Eier
- Saft von 6 Limetten, ca. 125 ml
- fein abgeriebene Schale 1 unbehandelten Limette
- etwas Butter für die Form

## Für die Baiserdecke:

- Eiweiß von 3 großen Eiern
- 110 g Zucker
- 40 g getrocknete Kokosraspel

## Zubereitung:

Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

Die Kekse zu sehr feinen Bröseln verarbeiten und die zerlassene Butter unterrühren. Die Butter-Keks-Brösel als Boden in die gefettete Springform geben, gleichmäßig flach drücken und die Form kalt stellen.

Den Frischkäse in der Küchenmaschine glatt rühren. Langsam den Zucker untermischen. Die Eier nacheinander einarbeiten. Den Limettensaft zufügen und einrühren. Die Masse ist ziemlich dünnflüssig, aber so gewollt. Auf den gekühlten Boden gießen, gleichmäßig verstreichen und im Backofen 45 – 55 Minuten backen. Die Käsemasse soll noch leicht wabbeln. Den Käsekuchen aus dem Backofen herausnehmen und 15 Minuten leicht abkühlen lassen.

Den Backofen auf 220°C erhöhen.

Für die Baiserdecke die Eiweiße schlagen, bis sich weiche Spitzen formen. Langsam den Zucker zufügen und weiterschlagen, bis die Masse fest wird und glänzt. Zum Schluss die Kokosraspel unterziehen.

Die Baisermasse auf den abgekühlten Kuchen geben und (mit einem Löffelrücken) ca. 2 cm dick gleichmäßig bis zum Rand der Füllung verstreichen. Den Kuchen für 5 Minuten in den Backofen geben, bis die Baiserdecke goldgelb schimmert.

Den Käsekuchen bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und vor dem Servieren einige Stunden kalt stellen. Mit Limettenabrieb bestreuen.

*Rezept: Jamie Oliver*

Quelle: Jamies Amerika – New York