

Irish Cream Cheesecake mit Whiskey-Karamell



Cremiger Cheesecake nach einem irischen Rezept. Mit Irish Cream Likör und Irish Whiskey Karamell-Swirl auf Oreo-Boden.

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 50 min

Wartezeit: 10 Std

Backzeit: 1 Std 8 min

1. ZUTATEN:

Für die Whiskey-Karamell-Soße

1. 220 g Zucker
2. 60 g Butter, gewürfelt
3. 120 ml Sahne
4. 60 ml Whiskey
5. 1 TL Salz
6. Anmerkung: Bei dieser Menge bleibt noch reichlich Karamell-Soße übrig, den man zum Cheesecake reichen kann. In einem Schraubglas hält sich der Karamell als Soße zum

Eis oder Dessert.

Für den Oreo-Boden

1. Ca. 125 g Oreo-Kekse
2. 80 g Butter, geschmolzen
3. 1 Prise Salz

Für den Belag

1. 700 g Frischkäse
2. 200 g Zucker
3. 60 ml Irish Cream Sahnelikör
4. 1 TL Vanille-Extrakt
5. 1,5 EL Mehl
6. 1 Prise Salz
7. 3 Eier

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Whiskey-Karamell-Soße zubereiten. Dazu in einem Topf den Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen und karamellisieren lassen. Wenn der Zucker eine hellbraune Farbe hat, die Temperatur reduzieren und nach und nach die Butter-Stücke unterrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Den Topf vom Herd nehmen und das Salz sowie die Sahne ebenfalls einrühren. Die Masse unter ständigem Rühren ca. 1 Minute bei mittlerer Hitze aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, den Whiskey einrühren und das noch relativ flüssige Karamell abkühlen lassen. Danach wird es dickflüssiger und dunkler sein.

2. Den Backofen auf 220 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Form von außen mit Alufolie umwickeln.
4. Für den Boden die Oreo-Kekse in einem Mixer (Gefriertüte und Nudelholz klappt auch) ziemlich fein zerkleinern. Mit Salz und der geschmolzenen Butter gründlich mischen, in die Springform füllen und mit einem Löffelrücken gleichmäßig andrücken. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. In der Zwischenzeit für den Belag den Frischkäse mit dem Zucker cremig rühren. Nun den Likör, die Vanille, das Salz und das Mehl dazugeben und alles miteinander verrühren. Danach die Eier nacheinander dazugeben und jeweils nur solange unterrühren, bis sich die Masse verbunden hat.
6. Die Käsemasse in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen. Etwas von der Karamell-Sauce mit in einem dünnen Strahl auf die Oberfläche gießen (habe ich mit einem Milchkännchen gemacht) und mit einer Gabel die Sauce mit der Käsemasse mit einer drehenden Handbewegung zu Wirbeln einarbeiten.
7. Den Cheesecake 12 Minuten bei 220°C backen, danach die Temperatur auf 135°C reduzieren und für ca. 50 Minuten weiterbacken. Anschließend den Kuchen ca. 1,5 Stunden im ausgestellten Backofen stehen lassen. Achtung! Während der ganzen Zeit darf die Backofentür nicht geöffnet werden!
8. Anschließend für einige Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank stehen lassen.
9. Mit dem Whiskey-Karamell servieren.
10. Anmerkungen: Im Original-Rezept wird der Oreo-Boden 10 Minuten bei 170°C gebacken und der Kuchen für 60 Minuten bei 165°C. Außerdem wurde die Käsemasse in 2 Portionen in die Form gegeben und 2 x der Karamell in Tropfen darauf verteilt und verwirbelt.