

# Heidelbe(e)rg Cheesecake

Cheesecake – Heidelbeere – Fichtennadel  
eine Kreation von Stephan Haupt

## Heidelbeer Röllchen

690 g Heidelbeerpüree  
90 g Puderzucker  
120 g Isomalt  
30 g Glucosepulver  
18 g Agar-Agar

Alle Zutaten 15 Minuten im Thermomix bei 90 °C kochen. Anziehen lassen, pürieren, ausstreichen, 18 Stunden bei 54 °C trocknen. Dann 3 Minuten bei 130 °C backen, zu Kugeln rollen.

## Heidelbeergel

700 ml Heidelbeerpüree  
100 g Wasser  
150 ml Apfelsaft  
50 ml roter Formessig  
150 g Zucker  
11 g Kappa  
Limettensaft

Heidelbeerpüree, Wasser, Apfelsaft, den roten Formessig, Zucker und Kappa einmal aufkochen lassen, anziehen lassen. Den Limettensaft hinzugeben, alles pürieren, abschmecken.

## Fichtencreme

500 g Mascarpone  
400 g Rama Cremefine  
200 g Fichtenpüree  
250 g Zucker  
3 EL Mehl  
5 Eier  
2 Eigelb  
80 ml Rama Cremefine  
1 Limette, Schale

Mascarpone, 400 g Rama Cremefine, Fichtenpüree und Zucker zusammen aufschlagen. Danach das Mehl einrühren. Eier und Eigelb mischen, dazu geben. Die 80 ml Rama Cremefine und die Limettenschale einrühren, in ein Blech füllen, im Ofen stocken lassen. Abkühlen lassen, mit dem Schneebesen verrühren. Mit einem Spritzbeutel in die Röllchen füllen.

## Mandelsand

200 g Mehl  
100 g Mandelmehl  
100 g Butter  
100 g Rohrzucker  
etwas Vanille

Alles im Thermomix vermischen, 15 Minuten im Ofen bei 170 °C backen, fein mahlen. Die Röllchen am Ende mit etwas Sand bestreuen, mit einigen Punkten Gel garnieren.