

Bodensee-Apple trifft Cheesecake

Cheesecake – Granny Smith
eine Kreation von Steve Flügge



Cheesecake Cream Creme A

225 g Philadelphia
60 g Schmand
60 ml Rama Cremefine
60 g Zucker
75 g Vollei
15 g Cremepulver Vanille
1/2 Stk. Vanilleschote

- Alles zusammen glatt mixen, auf ein Blech gießen, backen
- Backtemperatur: 150 °C
- Backzeit: ca. 20–25 Minuten
- Cheesecake kühl stellen
- Im Thermomix mixen, in eine Halbkugelmatte füllen, einfrieren und mit Zahnstochern auf der runden Seite fixiert durch das Gelee ziehen

Cheesecake Cream Gelee B

210 ml Wasser
40 g Zucker
12,5 vegetarische Gelatine
etwas Apfelgel

- Alles zusammen aufkochen, passieren, in Halbkugelmatten füllen und einfrieren
- Aus der Matte holen, auf der runden Seite mit Zahnstochern fixieren und durch das Gelee ziehen

Apfelragout

1 Stk. Granny Smith Apfel
20 g Zucker
65 ml frisch
gepresster Apfelsaft
2 g Cremepulver
10 ml Wasser
Etwas Salz und
Zitronensaft

- Äpfel schälen, auf der Aufschnittmaschine (Größe 1,5) schneiden, in feine Würfel verarbeiten
- Den Zucker karamellisieren, mit Apfelsaft ablöschen, die Apfelwürfel dazugeben, etwas köcheln lassen
- Cremepulver mit Wasser vermengen, das Ragout noch etwas abbinden
- Mit Salz und Zitrone abschmecken

Apfelgel

240 ml frisch gepresster
Granny Smith Apfelsaft
15 g Zucker
1/4 Stk. Zitrone, Saft
1,75 g Agar-Agar Sosa
0,75 g Gellan Sosa

- Im Topf alles gut mixen, nach Aufkochen etwa 1–2 Minuten kochen lassen
- In einem flachen Blech ausgießen, kühl stellen, hart werden lassen
- Im Thermomix glatt mixen
- Alles in eine Schüssel geben, im Vakuumiergerät die Luft aus dem Gel saugen

Tapioka-Chips

25 g feine Tapiokaperlen
200 ml Wasser

- Tapiokaperlen im Wasser halb fertig kochen, unter kaltem Wasser abspülen, in Frischhaltefolie (und Aluminiumfolie) zu einer Rolle wickeln, einfrieren
- Die eingefrorene Tapiokarolle auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden, im Ofen bei 90 °C Hitze ca. 2 Stunden trocknen lassen
- Danach in heißem (ca. 190–210 °C) Rapsöl ausfrittieren, in Vanillezucker wälzen

Apfelkugeln

1/2 Stk. Granny Smith Apfel
50 ml frisch gepresster Apfelsaft
15 g Zucker

- Die Äpfel mit einem Parisienne-Ausstecher auskugeln
- Den Saft mit dem Zucker erhitzen, über die Apfelkugeln gießen
- Mit Veilchenblüten garnieren