

Cheesecake American Style Blueberry

Deutsch:

Dies enthält die Packung: 215 g Mischung für den Boden, 85 g Mischung für den Belag, 35 g Blaubeersauce. Nur noch hinzufügen: 50 g Butter, 250 ml lauwarmes Wasser, 400 g Doppelrahm-Frischkäse, 200 g Schmand. Ausserdem wird benötigt: Springform (Ø 26 cm), z. B. Dr. Oetker, Backpapier. 1. Boden vorbereiten: Die Springform mit Backpapier auslegen. Butter zerlassen. Mischung für den Boden zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Form geben und mit Hilfe eines Eszlöffels gleichmässig zu einem flachen Boden fest andrücken. 2. Belag zubereiten: Mischung für den Belag in eine Rührschüssel geben, lauwarmes Wasser hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. Hinweis: Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Anschliessend Frischkäse und Schmand unterrühren. Belag auf dem Boden gleichmässig verstreichen. Den Kuchen mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen. 3. Verzieren & Servieren: Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Kuchen vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines grossen Messers auf eine Tortenplatte umsetzen. Kurz vor dem Servieren Kuchen kreativ mit der Blaubeersauce verzieren.

Français:

Il n'y a plus qu'à ajouter: 50 g de beurre, 250 ml d'eau tiède, 400 g de fromage frais double-crème, 200 g de crème aigre. Il faut également: Moule à manqué (Ø 26 cm), p. ex. de Dr. Oetker, papier cuisson. 1. Préparer la base. Chemiser le moule à manqué d'une feuille de papier cuisson. Faire fondre le beurre. Ajouter le mélange pour la base et bien tout mélanger. Verser la pâte dans le moule et la tasser fermement et de façon homogène à l'aide d'une cuillère à soupe pour obtenir une base plate. 2. Préparer la garniture. Verser le mélange pour la garniture dans une terrine, ajouter l'eau tiède et mélanger avec un batteur électrique (fouets) pendant 3 min., tout d'abord à la vitesse la plus basse puis à la plus élevée. Remarque: Recouvrir la terrine légèrement de papier absorbant pour se protéger des éclaboussures. Incorporer ensuite le fromage frais et la crème aigre. Lisser la garniture de façon homogène sur la base. Placer le gâteau pendant au moins 2 heures au réfrigérateur. 3. Décorer et servir. Détacher et retirer le bord du moule à manqué à l'aide d'un couteau. Décoller le papier cuisson et disposer le gâteau sur un plat à gâteau à l'aide d'un grand couteau. Décorer le gâteau de manière créative avec le coulis de myrtille juste avant de servir.

Italiano:

Basta solo aggiungere: 50g di burro, 250ml di acqua tiepida, 400g di formaggio fresco alla doppia panna e 200g di panna acida. Serve inoltre: stampo apribile (Ø 26cm), ad esempio Dr. Oetker, carta da forno. 1. Preparare la base. Ricoprire il fondo dello stampo apribile con carta da forno. Sciogliere il burro. Aggiungere la miscela per la base e mescolare bene. Versare il composto nello stampo e aiutandosi con un cucchiaio da tavola premere bene e in maniera uniforme fino a ottenere una base liscia. 2. Preparare la farcitura. Versare la miscela per la farcitura in una terrina, aggiungere l'acqua tiepida e lavorare il tutto con lo sbattitore (fruste) per tre minuti prima alla velocità minima e poi alla velocità massima. Nota: ricoprire la terrina con carta da cucina in modo da proteggere dagli schizzi. Infine, incorporare il formaggio fresco e la panna acida. Stendere la farcitura sulla base in modo uniforme. Riporre la torta in frigorifero per almeno due ore. 3. Decorare e servire. Staccare e rimuovere l'anello dello stampo apribile con l'aiuto di un coltello. Staccare la torta dalla carta da forno e trasferirla su una tortiera usando un coltello grande. Poco prima di servire, decorare a proprio piacimento la torta con la salsa ai mirtilli.