



CHEESECAKE MIT PERSISCHER CASSISFEIGE

CHEESECAKE MIT PERSISCHER CASSISFEIGE
Cheesecake von Kröswang
Persische Cassisfeige von Kröswang

CASSIS-CHIPS
125 g Kristallzucker
50 g flüssiges Eiweiß
25 g Cassispulver, sprühgetrocknet
1 g Zitronensäure

TOPFENEIS
700 g Topfen
300 g Läuterzucker
20 g Zitronensaft
7 g Stabilisator

CASSISGEL
300 g Cassispüree, gesüßt
3 g Agar

CASSISBEEREN
Cassisbeeren, gefriergetrocknet

CASSISGEL

Cassispüree mit Agar aufkochen, die Masse abkühlen lassen, bis sie geliert.
In einem Mixer glatt mixen und passieren.

CASSIS-CHIPS

Alle Zutaten im Thermomix glatt mixen und auf eine Silikonmatte streichen.
Bei 60 °C 12 Stunden im Dörrautomaten trocknen.

TOPFENEIS

Läuterzucker mit Zitronensaft und Stabilisator aufkochen.
Den leicht abgekühlten Zuckersirup mit Topfen glatt rühren und in einer Eismaschine frieren.

ANRICHTEN

Gericht wie abgebildet anrichten. Mit Sauerklee verfeinern.