

Isabel Paredes empfiehlt:

Pastel de queso con manjar – Chilenischer Cheesecake

& Sweet Raquel

Zutaten für Tarte-Form mit 20 cm Ø

100 g Vollkornkekse
60 g Butter
50 g Rohrzucker
400 g Frischkäse (Doppelrahm)
1 Ei (Größe L)
100 g Puderzucker
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
1 L Milch
300 g weißer Zucker
50 g Tafelschokolade (60%)



Zubereitung

Kekse im Mixer sehr fein zerkrümeln. Butter schmelzen und beides mit Rohrzucker gut vermengen. Krümelmasse auf dem Boden der Tarte-Form verteilen und leicht andrücken. Im Backofen 8 – 10 Minuten bei 180° C vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.

Frischkäse mit Ei, Puder- und Vanillezucker cremig rühren. Füllung auf dem vorgebackenen Teigboden gleichmäßig verteilen und 30 Minuten bei 180° C backen. Dann 15 Minuten im ausgeschalteten und geöffneten Backofen langsam abkühlen lassen. Herausnehmen und mindestens 1 Stunde komplett erkalten lassen.

Für die Karamellsauce – in Chile »Manjar« genannt – in einem Topf mit dickem Boden Milch und Zucker unter Rühren aufkochen. Bei geringer Hitze 1 ½ – 2 Stunden weiter einkochen. Regelmäßig umrühren, damit die Sauce nicht am Boden ansetzt. Je dickflüssiger die Sauce wird, desto häufiger rühren. Sobald eine sämige Konsistenz erreicht ist, vom Herd nehmen und in einen Krug oder ein Glas füllen. Abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren, Karamellsauce über den Kuchen gießen und mit frisch geraspelten Schokolocken bestreuen.

Zu dieser süßen Verführung serviert Isabel den Sweet Raquel, einen nach Ihrer Großmutter Raquel benannten Late Harvest aus Sauvignon Blanc und Gewürztraminer. Ein Gedicht und deshalb wohl auch 2019 zum besten Süßwein Chiles gekürt!