



## GRAPEFRUIT CHEESECAKE

28er Tarteform / 11 inch tart pan

### Zutaten Boden

120g Mehl (Dinkel möglich)  
40g Butter, zimmerwarm  
40g gemahlene Mandeln  
40g Zucker  
Prise Salz  
1 Ei

### Zutaten Käsefüllung

80g Butter, zimmerwarm  
90g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver  
2 Eier  
250g Quark, Magerstufe  
100g saure Sahne  
100ml Schlagsahne  
Abrieb einer Zitrone  
Saft einer halben Zitrone

### Zutaten Topping

50g Zucker  
Abrieb einer Grapefruit  
Saft von einer Grapefruit  
2 EL Stärke  
325ml Schlagsahne  
250 Mascarpone

### Ingredients Crust

**1 cup flour (spelt flour possible)**  
**1/2 stick butter, room temp.**  
**1/3 cup ground almonds**  
**1/4 cup sugar**  
**Pinch of salt**  
**1 egg**

### Ingredients cheese filling

**3/4 sticks of butter**  
**1/2 cup sugar**  
**1 tsp vanilla extract**  
**1/4 cup instant vanilla pudding**  
**2 eggs**  
**1 cups creme fraiche**  
**1/2 cup sour cream**  
**1/2 cup heavy cream**  
**Zest of one lemon**  
**Juice of 1/2 lemon**

### Ingredients Topping

**1/4 cup sugar**  
**zest of one grapefruit**  
**juice of one grapefruit**  
**2 tbsp starch**  
**1 1/2 cups whip cream**  
**1 cup mascarpone**

### Zubereitung Boden

1. alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten und in eine Tarteform (am besten mit lösbarem Boden) drücken
2. den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze heizen

### Zubereitung Käsefüllung

1. die Butter und den Zucker schaumig schlagen für ca 2-3 min
2. alle restlichen Zutaten hinzufügen und auf den Boden gießen
3. für ca 45-50 min backen (jeder Ofen ist anders, behalte den Kuchen im Auge. Die Füllung darf noch leicht wabbeln, wenn er aus dem Ofen kommt, aber nicht flüssig sein)

### Zubereitung Topping

1. Zucker, Saft, Abrieb und Stärke kalt anrühren und dann zu einem Sirup aufkochen
2. die Sahne steif schlagen und den vollständig erkalteten Sirup langsam während des Schlagens zur Sahne gießen
3. die Mascarpone unterheben und gegebenenfalls mit Lebensmittelfarbe einfärben
4. Topping auf den vollständig ausgekühlten Käsekuchen aufspritzen und kaltstellen

### **Instructions Crust**

- 1. combine all ingredients and press into tart pan (ideally one where bottom is loose)**
- 2. heat oven to 375°F**

### **Instructions Filling**

- 1. beat butter and sugar for about 2-3 min until light and add remaining ingredients**
- 2. pour liquid filling onto crust and bake for about 45-50 min (every oven is different, so please check once in a while. Cake may still wobble when being removed from oven, but not liquid)**

### **Instructions Topping**

- 1. stirr together sugar, juice, zest and starch while still cold and then bring to a boil and cook a syrup from it**
- 2. beat cream until stiff and slowly drizzle in completely cooled syrup**
- 3. fold in mascarpone (you may add food coloring) and top cheesecake with it once cake has cooled off completely**
- 4. refridgerate afterwards**

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere [@lillys\\_cupcakery](#) und nutze das [#lillyscupcakery](#)

**Also watch my Youtube Videos.**

Show me your result on social media:  
tag [@lillysgermanbakery](#) and use [#lillysgermanbakery](#)

