



Baklavastyle-Cheesecake

Man nehme für 12-16 Stücke:

60 g Butter	in kleine Stücke schneiden
100 g gemahlene Mandeln	
2 EL helle Sesamsaat	
4 EL schwarze Sesamsaat	2 für den Boden, 2 für das Topping
75 g getrocknete Aprikosen	fein würfeln
Salz	
3 Eier	trennen, Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen
500 g Doppelrahmfrischkäse	
250 g Quark	
1 unbehandelte Zitrone	die Hälfte der Schale abreiben, halbieren, die abgeriebene Hälfte auspressen
3 EL Speisestärke	
120 ml Agavendicksaft	
30 g Pistazienkerne	hacken
außerdem:	Backofen auf 150° Umluft vorheizen

- Butter, Mandelmehl, weiße Sesamsaat und 2 EL schwarze Sesamsaat verkneten und als Boden auf dem Boden einer Springform verteilen. Kaltstellen für 30 Minuten.
- Boden 10 Minuten vorbacken, Aprikosen darauf verteilen und leicht andrücken.
- Die 3 Eigelbe, Frischkäse, Quark, Zitronenschale, Zitronensaft, Speisestärke und 80 g von dem Agavendicksaft glatt verrühren. Das Eiweiß in 2 Portionen vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform geben, glattstreichen und 50-60 Minuten backen. Gegen Schluss bei Bedarf abdecken. 4 Stunden auskühlen lassen.
- Die restlichen 40 g Agavendicksaft, den restlichen Sesam und die Pistazien miteinander verrühren und als Topping beim Servieren auf die einzelnen Kuchenstücke geben.