

Ricotta Cheesecake & Beerenkompott

Zutaten Cheesecake

500 ml	Milch
120 g	Couscous
150 g	Butter
200 g	Zucker
200 g	Ricotta
4	Eier, getrennt

Zubereitung

- Milch, Couscous, 70 g Butter und 1 Prise Salz zu Brei kochen.
- 150 g Zucker, Zitronenschale, Ricotta und 50 g Butter unterrühren und abkühlen lassen.
- Backofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.
- Erst das Eigelb, dann das steif geschlagene Eiweiß unter die Ricottamasse heben.
- Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen u. 1 Std. backen.

Zutaten Beerenkompott

100 g	Rohrzucker
100 ml	Orangenlikör
½	Zimtstange
½	Vanillestange
2	Sternanis
500 g	Beerenmix
Frische Beeren zum Unterheben	

Zubereitung

- Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen.
- Mit Orangenlikör ablöschen und die Gewürze zugeben.
- So lange bei mittlerer Temperatur kochen, bis sich der Zucker vom Topfboden gelöst hat.
- Die Beerenmischung zugeben und einmal aufkochen lassen.
- Die frischen Beeren unterheben und abkühlen lassen.

Dazu passt sehr gut ein **Orangensorbet**.