

# Orange-Cheesecake - Mandarinen Chessecake



## Zutaten

**150 g Butterkekse**  
**75 g Butter**  
**4 Packungen Frischkäse á 175 g**  
**150 g Zucker**  
**1 Esslöffel frisch geriebene Zitronenschale**  
**4 Eier**  
**150 g Sahne**  
**2 Esslöffel Puddingpulver Sahnegeschmack**  
**250 g Saure Sahne**  
**30 g Puderzucker**  
**1 große Dose Mandarinen**  
**1 Päckchen hellen Tortenguss**

## Backzeit insg. ca 60 min bei 160 Grad

Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit dem Nudelholz vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Im Kühlschrank kühlen.

Frischkäse, Zucker und geriebene Zitronenschale vermengen. Eier nacheinander unterrühren. Sahne und Puddingpulver steif schlagen und unter die Frischkäse-Masse heben. Creme in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 min backen. Aus dem Ofen nehmen und 10 min abkühlen lassen.

Saure Sahne und Puderzucker glatt rühren und vorsichtig auf dem warmen Kuchen verteilen. Den Kuchen erneut in den Ofen stellen und weitere 15 min backen. Den Kuchen im abgeschalteten, geöffneten Ofen ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Anschließend 4 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Am Ende die Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Cheesecake verteilen, den Tortenguss gemäß Anleitung mit dem Saft der Mandarinen zubereiten und über den Früchten verteilen. Den Cheesecake über Nacht im Kühlschrank kühlen.