

Rezept

Geswirlter Cheesecake mit Himbeeren

Ein Rezept von Geswirlter Cheesecake mit Himbeeren, am 17.04.2024

Zutaten

150 g Butterkekse , ersatzweise Amaretti	100 g Butter
250 g Himbeeren	75 g Puderzucker
150 g weiße Schokolade	100 g Crème fraîche
600 g Doppelrahmfrischkäse	1 Pck. Vanillezucker
2 EL Zitronengelee	

Ausserdem

- 1** Springform (ca. 24 cm Ø) einige schöne Himbeeren zum Verzieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal, 27 g F, 5 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Einen Bogen Backpapier in Größe der Form zuschneiden und den Boden der Form damit auslegen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel gut verschließen und anschließend die Kekse mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zerlassen, dann mit den Keksbröseln gründlich vermischen. Butter-Keks-Mischung in die vorbereitete Form geben und mit den Händen fest zu einem Boden andrücken. Die Form kühl stellen.
2. Die Himbeeren verlesen, kurz abbrausen und gut abtropfen lassen. 50 g Himbeeren leicht zerdrücken, mit 2 EL Puderzucker verrühren und durch ein Sieb streichen. Die Schokolade in Stücke brechen. Crème fraîche in einem Topf erwärmen, die Schokostücke darin schmelzen und alles abkühlen lassen.
3. In einer Rührschüssel Frischkäse, Vanillezucker, Zitronenmarmelade und übrigen Puderzucker mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt verrühren. Die Schokocreme unterrühren. Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen, etwas Frischkäsecreme auf den Keksboden geben und gleichmäßig verstreichen. Die Himbeeren darauf verteilen. Restliche Creme auf die Himbeeren geben. Die Oberfläche glatt verstreichen.
4. Vorbereitetes Himbeermark kreisförmig auf der Oberfläche des Kuchens verteilen. Himbeermark und Käsemasse mit einer Gabel leicht verwirren. Den Cheesecake abgedeckt 3 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren mit den Himbeeren dekorieren.