

Rezept

Kokos-Cheese-Cake mit Erdbeeren

Ein Rezept von Kokos-Cheese-Cake mit Erdbeeren, am 02.04.2023

Zutaten

300 g Mürbeteiggebäck	100 g Butter
850 g Sahnequark	3 EL Kokoslikör (Batida de Coco)
50 g Kokospulver (Asienladen)	150 g Zucker
50 g Crème fraîche	30 g Mehl
4 Eier (Größe M)	2 Eigelbe
50 g Kokosraspel (nach Belieben)	250 g Erdbeergelee (ersatzweise Himbeergelee)
Saft von 1/2 Zitrone	ca. 500 g frische Erdbeeren (ca. 25-30 Stück)
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Springform (Ø 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden die Plätzchen zerkrümeln und mit der Butter vermischen. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, darauf gleichmäßig die Bröselmischung verteilen und festdrücken.
2. Backofen auf 160° vorheizen. Für die Creme Quark, Kokoslikör, Kokospulver, Zucker und Crème fraîche mischen. Mehl darübersieben und untermischen. Dann nach und nach die ganzen Eier und zum Schluss die Eigelbe untermischen.
3. Quark-Kokos-Masse auf die Bröselmischung verteilen und 50-60 Min. im heißen Ofen (Mitte, Umluft 140°) backen. Cheesecake aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.
4. Cheesecake aus der Form lösen. Kokosraspel leicht mit den Fingern oder mit einem Teigspachtel an den Tortenrand drücken. Erdbeergelee zusammen mit Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Erdbeeren waschen, putzen, durch das Gelee ziehen und nebeneinander auf den Cheesecake setzen. Cheesecake bis zum Servieren kühl stellen.