

Rezept

Rote-Bete-Cheesecake mit Himbeeren

Ein Rezept von Rote-Bete-Cheesecake mit Himbeeren, am 09.02.2025

Zutaten

150 g Butterkekse	100 g Butter
300 g TK-Himbeeren	4 EL Cassislikör (ersatzweise Johannisbeernektar)
350 g Doppelrahmfrischkäse	160 g Joghurt
120 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone	200 g vorgegarte Rote Bete (vakuumverpackt)
200 ml Johannisbeernektar	2 1/2 Pck. Geliermittel vegetarisch, à 4 g (ersatzweise 8 Blätter Gelatine)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform à ca. 24 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 16 g F, 4 g EW, 28 g KH

Zubereitung

1. Für den Teigboden ein Stück Backpapier auf dem Boden einer Springform einspannen. Butterkekse im Blitzhacker klein mahlen oder die Kekse in einem Plastikbeutel verschließen und mit einem Nudelholz klein bröseln. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Keksbrösel gründlich unterrühren. Die Bröselmasse in die Springform geben, mit einem Löffelrücken fest am Boden andrücken und glatt streichen. Kühl stellen.
2. Für den Teig Himbeeren mit 2 EL Cassislikör in einem Topf unter Rühren erhitzen und auftauen lassen. Mit einer Gabel zerdrücken oder kurz anpürieren. Beerenmasse durch ein feines Sieb streichen und dabei auffangen.
3. Doppelrahmfrischkäse, Joghurt, 100 g Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen glatt rühren oder kurz pürieren. Zitrone auspressen. Rote Bete grob zerschneiden (dabei am besten Einmalhandschuhe verwenden, da Rote Bete stark abfärbt) und mit dem Zitronensaft, 150 ml Johannisbeernektar und gut einem Drittel des Himbeerpürees fein pürieren. Das Püree in einem Topf mit 2 Pck. Geliermittel verrühren und ein Mal unter Rühren aufkochen. Dann gleich gründlich mit dem Schneebesen unter die Frischkäse-Mischung rühren. Die Creme auf dem Kuchenboden verteilen, die Form mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank in 30-45 Min. fest werden lassen.
4. Für den Guss das übrige Himbeerpüree mit dem übrigen Johannisbeernektar (50 ml), dem übrigen Cassislikör (2 EL), dem übrigen Zucker (20 g) und dem übrigen Geliermittel (1/2 Pck.) in einem kleinen Topf verrühren. Ein Mal aufkochen lassen und gleich auf der Kuchenoberfläche verteilen. Fest werden lassen, den Kuchen mit Frischhaltefolie abdecken und nochmals ca. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Dann den Cheesecake mit einem scharfen Messer vom Springformrand lösen, mithilfe des Backpapiers vom Formboden heben und auf eine Kuchenplatte setzen.