

Erdbeer-Cheesecake:

Zutaten:

Für die untere Schicht:

300 g Cookies (z.B. Butterkekse)

150 g Butter

Für die Crème:

500 g Frischkäse (Magerquark)

500 g Saure Sahne ca. 30%

1 EL. Zucker

Vanillezucker 1 Packung

Gelatine 20 g schnelllösend (Wasser für die Vorbereitung der Gelatine)

Zitronensaft - 2 EL. Löffel

Für die obere Schicht:

500 g Erdbeeren

2 Packungen Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

Zubereitung:

Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten.

Cookies zerkleinern bis feine Krümel entstehen, danach geschmolzene Butter in die Schüssel gießen und die zerbröselten Kekse dazu geben. Mit den Händen alles gut vermischen. Eine

Backform nehmen und die Seiten abnehmen, mit Backpapier belegen. Danach die Seiten schließen und überschüssiges Papier wegschneiden. Backseiten mit Backpapier oder Frischhaltefolie abdecken. Cookiemasse in der Form sorgfältig verteilen und glätten (mit Hilfe eines Glases stark gegen den Boden der Masse drücken, man kann auch einen kleinen Rand machen). Im Kühlschrank kalt stellen bis die Crème fertig wird.

In eine Schüssel Frischkäse, saure Sahne, Zucker, Vanillezucker geben und alles 4-5 min. rühren (schlagen) bis die Crémemasse sich verdoppelt und der Zucker aufgelöst ist. Danach aufgelöste

Gelatine unter ständigem Rühren in kleinen Portionen hinzuzugeben. Die Crème ist fertig.

In der Form mit Cookieboden die Crème verbreiten und im Kühlschrank wieder kaltstellen.

Erdbeeren klein oder zu Hälften schneiden. Tortenguss nach Packungsanweisung vorbereiten und abkühlen lassen. Wenn die Crème in Kühlschrank ein bisschen fester wird, Erdbeeren auf die Crème verteilen und vorsichtig mit einem Löffel den Tortenguss übergießen. Wichtig ist es, den warmen Tortenguss nicht auf die Crème zu gießen sondern über die Erdbeeren zu verteilen, weil die Crème sich ansonsten mit dem Tortenguss vermischt.

Das ist es - der Kuchen ist fertig. Wenn Sie möchten, können Sie die Torte mit Schlagsahne dekorieren.

Guten Appetit!!!

