

Erdbeer Cheesecake

Zutaten für den Boden:

- 250g Haferkekse
- 100g Butter

Zutaten für den Teig:

- 600g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 200g griechischer Naturjoghurt (9% Fett)
- 200g Schlagsahne
- rote Lebensmittelfarbe
- 100g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Pk. gemahlene Gelatine
- 250g Erdbeeren

Außerdem:

- 1 handvoll frische Johannisbeeren mit Blüten für die Deko
- Springform mit 26cm Durchmesser
- Backpapier und Gefrierbeutel



Zubereitung:

Backpapier auf dem Boden der Springform spannen. Die Haferkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerkleinern, bis nur noch feine Haferkeksskrümel übrig sind. Die Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen und mit den Haferkeksskrümeln vermischen. Die Haferkekssmasse auf dem Boden der Springform verteilen und gut festdrücken, damit ein leckerer Keksboden entsteht. Den Kuchenboden in der Form für 30 Minuten kalt stellen.

Den Frischkäse mit dem Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Den Joghurt unterrühren. Vanillezucker und Zitronenabrieb unterrühren. Die Sahne in einer weiteren Schüssel steif schlagen und anschließend unter die Frischkäsemasse heben. So viel Lebensmittelfarbe unterrühren, bis die Masse eine hellrosa Farbe hat. Die Gelatine mit 6 EL Wasser in einem Topf bei geringer Hitze auflösen und ebenfalls unter die Frischkäsemasse rühren.

Die Erdbeeren waschen und das Grün abschneiden. Die Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf dem Keksboden verteilen. Die Frischkäsemasse darüber verteilen und den Kuchen mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Nachdem der Kuchen ausreichend gekühlt wurde könnt ihr ihn aus der Form lösen. Die Johannisbeeren waschen und mit den Blüten und Blättern halbmondförmig auf dem Rand des Kuchens verteilen.