

No-Bake- Cheese- cake

mit Erdbeeren



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Für den Boden:
200 g Haferkekse
100 g Butter

Für den Belag:
800 g Erdbeeren
10 Blatt Gelatine
400 g Frischkäse
200 g Crème fraîche
200 ml Buttermilch
120 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
200 ml Sahne

Außerdem:
Butter zum Einfetten
einige Blätter Minze
geraspelte Schokolade

ZUBEREITUNG:

1. Eine 24er Springform oder Herzform mit weicher Butter einfetten.
2. Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Nudelholz fein zerstoßen. Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, mit den Keksbröseln vermengen und gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen. Die feuchte Masse nochmals mit den Händen leicht andrücken. Für 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
3. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und vom Grün befreien. Etwa die Hälfte der Erdbeeren ganz lassen und die andere Hälfte kurz vor dem Fertigstellen des Cheesecakes halbieren.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Crème fraîche, Buttermilch, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät glatt rühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf unter Rühren leicht erwärmen, bis sie sich auflöst. 2–3 Esslöffel der Cheesecake-Creme einrühren. Dann die Gelatinemasse in die übrige Cheesecake-Creme einrühren und 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die ganzen Erdbeeren auf dem Keksboden verteilen. 120 ml Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter die Cheesecake-Creme heben. Die Creme auf den Erdbeeren in der Form verteilen und 5–6 Stunden (am besten über Nacht) fest werden lassen.
6. Mit einem Messer vorsichtig den Cheesecake vom Rand der Springform lösen und die Springform entfernen. Die restliche Schlagsahne ebenfalls mit dem Handrührgerät steif schlagen und mit einem Spritzbeutel dekorativ auf einer Cheesecake-Hälfte verteilen. Erdbeeren dekorativ auf der anderen Hälfte vom Cheesecake anrichten. Mit einigen frischen Minzblättern sowie geraspelter Schokolade garnieren.