

No-bake-

# Cherry-Cheesecake



## TIPP

Damit sich der Kuchen gut aus der Form lösen lässt, die Springform zuvor mit Frischhaltefolie auslegen.

### ZUTATEN FÜR EINE 20-CM-SPRINGFORM:

250 g Frischkäse  
150 g weiße Schokolade  
100 g rote Gummibärchen  
80 g Butterkekse  
50 g Butter  
100 ml Sahne  
1 Prise Salz  
6 EL Stärke  
2 EL Kirschkonfitüre  
150 g TK-Kirschen

### ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Butterkekse zerkrümeln und die Butter schmelzen – alles miteinander vermischen, auf dem Boden der Springform verteilen und im Kühlschrank kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit ein Wasserbad aufsetzen und die weiße Schokolade grob gehackt zusammen mit der Sahne, Salz und den Gummibärchen zum Schmelzen bringen.
3. Sobald sich alles aufgelöst hat, den Frischkäse unterrühren und die Stärke

mit einigen Tropfen Wasser anrühren.

4. Die Stärkemischung unterrühren und die Frischkäsemasse auf den Kuchenboden gießen – danach noch einmal für mindestens 8 Stunden kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren die Kirschen entkernen und halbieren – danach die Konfitüre auf dem Käsekuchen verstreichen und mit den Kirschen belegen.