



NO-BAKE CHEESECAKE MIT ERDBEEREN

Zutaten:

Zutaten:
für eine 20 cm Springform

Für den Boden:
35 g Amarettini
35 g Zwieback
35 g geschmolzene Butter

für die Creme:
400 g Erdbeeren
Saft einer halben Zitrone
400 g Doppelrahm-Frischkäse
600 g Schmand
das Mark einer halben Vanilleschote
70 g Zucker
7 Blatt Gelatine

Zum Garnieren und Füllen:
300 g Erdbeeren

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, 300 g zur Seite stellen, den Rest (400 g) pürieren und

durch ein Passiersieb streichen.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten, dann lässt sich der Kuchen später besser lösen.

Für den Boden Amarettini und Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz darüberrollen, bis kleine Brösel entstanden sind. Mit der geschmolzenen Butter vermischen und in die Springform geben. Fest andrücken. 150 g Erdbeeren mit etwas Abstand auf den Boden verteilen.

Den Saft der Zitrone auspressen. Frischkäse, Schmand, Vanilleschotenmark, Zitronensaft, Zucker und Erdbeerpüree mit einem Rührgerät kurz aufschlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und die Creme unterrühren. Die Erdbeercreme auf den Keksboden verteilen und glatt streichen. Mindestens 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren vorsichtig aus der Form lösen, ggf. mit Hilfe eines Messers vom Rand lösen. Mit frischen Erdbeeren garnieren.