



## VERY-BERRY-CHEESECAKE

### Zutaten:

Für eine 16 cm-Springform

Für den Boden:

35 g flüssige Butter

125 g Schokokekse

5 g Backkakao

Für die Creme:

400 g Doppelrahm-Frischkäse

600 g Schmand

Mark von 1 Vanilleschote

Saft einer halben Zitrone

60 g Zucker

6 Blatt Gelatine (Alternativ: Agartine)

Für den Fruchtspiegel:

200 g Himbeeren und 100 g Brombeeren (ergibt 200 g passiert)

10 g Speisestärke

2 EL Zucker

Zum Garnieren:

200 g gemischte Beeren

## Zubereitung:

Die Kekse fein zerbröseln. Butter mit Bröseln und Backkakao vermengen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand mit Acetatfolie auskleiden. Alternativ den Kuchen später vorsichtig mit einem Messer vom Rand lösen. Keksmischung auf den Boden geben und fest andrücken.

Frischkäse, Schmand, Vanille, Zitronensaft und Zucker kurz aufschlagen. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in einem Topf bei niedriger Hitze auflösen. Den Topf vom Herd nehmen, 3 EL der Creme hinzugeben und verquirlen. Die restliche Creme langsam hinzugeben und gut verrühren. In die Form füllen und glatt streichen. Mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für den Fruchtspiegel die Früchte pürieren und durch ein Sieb passieren. Aufgefangenen Saft mit Zucker aufkochen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren und in das Frucht-Püree rühren. 2 Min. unter Rühren köcheln. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig auf den Kuchen verstreichen. Mit Frischhaltefolie bedeckt 4 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit frischen Beeren garnieren. Tipp: Aus dem Cheesecake lässt sich auch wunderbar ein reiner Himbeer, Erdbeer- oder Brombeer-Cheesecake zaubern. Dazu einfach die gemischten Beeren durch eine Sorte ersetzen. Und wer es noch fruchtiger mag, einfach ein paar Beeren unter die Creme heben.