



Cheesecake-Kanapee

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	150 g
Blattgelatine	6 St.
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	400 g
Mascarpone	250 g
Brauner Zucker	100 g
Schlagsahne	400 g
Himbeeren, frisch	100 g
Heidelbeeren, frisch	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, feine Reibe, Gefrierbeutel

1. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Frischkäse mit Mascarpone, Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft glatt rühren. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.
4. Blattgelatine ausdrücken. In einem Topf Gelatine auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Creme vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit der restlichen Creme verrühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben und Masse auf dem Keksboden verteilen.
5. Cheesecake min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen. Inzwischen Beeren waschen und verlesen. Cheesecake in mundgerechte Stücke (2 x 2 cm) schneiden und auf eine Servierplatte legen. Mit Früchten garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	278 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g