Cheesecake mit Beerenguss

Zeit gesamt
5h 20min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	100 g
Butterkekse	200 g
Frischkäse, natur	400 g
Crème fraîche	200 g
Puderzucker	150 g
Vanillinzucker	2 TL
Eier	2 St.
Beeren gemischt, tiefgefroren	500 g
Tortenguss	10 g
Zucker	3 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, Sieb, Backpapier, Gefrierbeutel

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf auf mittlerer Stufe Butter schmelzen. In einem Gefrierbeutel Butterkekse fein zerdrücken. Mit flüssiger Butter vermengen und in eine mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform verteilen. Boden leicht festdrücken und im Ofen ca. 10 Min. vorbacken. Keksboden auskühlen lassen.

2. Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren. In einer Schüssel Frischkäse, Crème fraîche, Puderzucker, Vanillinzucker und Eier glatt verrühren. Käsecreme auf den vorgebackenen Boden geben und im heißen Ofen ca. 40–45 Min. backen, bis die Creme gerade fest ist. Kuchen ca. 5 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Cheesecake zugedeckt in der Form mind. 3 Std. oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Beeren ebenfalls über Nacht auf einem Sieb auftauen lassen, dabei den Saft auffangen. Beeren auf dem Cheesecake verteilen. Saft ggf. mit Wasser auf 250 ml auffüllen. In einem Topf mit Tortengusspulver und Zucker verrühren und unter Rühren einmal aufkochen. Gleichmäßig über die Beeren geben und fest werden lassen. Cheesecake mit Beeren zum Servieren aus der Form lösen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Alternativ kannst du auch frische Beeren verwenden. Für den Tortenguss kann dann z. B. Kirschsaft benutzt werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	226 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g