No Bake Cheese Cake mit Himbeere

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	300 g
Butter	150 g
Blattgelatine	6 St.
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	400 g
Mascarpone	250 g
Brauner Zucker	80 g
Schlagsahne	400 g
Himbeer-Fruchtaufstrich	10 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Springfrom 28 cm Durchmesser, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, 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 mit kaltem Wasser aufweichen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

3. In einer Schüssel Frischkäse mit Mascarpone, Zucker (20 Lidl-Löffel), Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft glattrühren. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.

4. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf 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 unterheben und Masse auf dem Keksboden verteilen.

5. Fruchtaufstrich teelöffelweise auf der Creme verteilen und mit einem Löffelstiel Muster in die Creme ziehen. No Bake Cheese Cake min. 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

6. No Bake Cheese Cake mit Himbeere nach Belieben mit Minze oder frischen Früchten garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	299 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g