



No Bake Cheese Cake mit Himbeeren

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



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
Himbeer-Fruchtaufstrich	5 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Springform 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 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 glatrühren. 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 vorsichtig unterheben und Masse auf dem Keksboden verteilen.
5. Himbeer-Fruchtaufstrich teelöffelweise auf der Creme verteilen und mit einem Löffelstiel Muster in die Creme ziehen. No Bake Cheese Cake min. 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
6. No Bake Cheese Cake mit Himbeeren nach Belieben mit Minze oder frischen Früchten garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	274 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g