Skyr-Cheese-Cake mit Heidelbeeren

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	100 g
Blattgelatine	5 St.
Butterkekse	300 g
Schlagsahne	400 g
Vanille Zucker	4 TL
Skyr, natur	700 g
Zucker	2 EL
Heidelbeeren, frisch	50 g
Honig	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

Springfrom 28 cm Durchmesser, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Eine Springform (ca. 26 cm) mit Backpapier auskleiden. In einem Topf Butter auf niedriger Stufe ca. 2–3 Min. schmelzen und beiseitestellen. Derweil in einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

2. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Nudelholzes sehr fein zerbröseln. Feine Keksbrösel mit geschmolzener Butter mischen, gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und fest andrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.

3. In einem hohen Gefäß Sahne und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. In einer Schüssel Skyr und Zucker cremig rühren. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf auf niedriger bis mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Skyr vorsichtig einrühren.

4. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit restlichem Skyr verrühren. Zuletzt Schlagsahne unterheben, Mischung auf den Keksboden verteilen und im Kühlschrank ca. 3 Std. komplett durchkühlen lassen.

5. Heidelbeeren waschen und ggf. verlesen. Cheesecake aus dem Kühlschrank nehmen und mit Heidelbeeren und Honig garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	203 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	11 g