

REZEPTIDEE

No-Bake-Cheesecake mit LEICHT&CROSS-Boden



Bildquelle: LEICHT&CROSS

Zutaten:

- Eine Springform mit 16 cm Durchmesser
- 130 g LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)
- 70 g Butter
- 400 g griechischer Joghurt
- 200 g Frischkäse
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Glas Himbeermarmelade
- Jeweils eine Schale Himbeeren und Erdbeeren
- Etwas Pfefferminze zur Dekoration

Zubereitung:

1. Die Springform mit Backpapier auskleiden: Dafür das Backpapier zwischen den Boden und den Springformrand klemmen.

REZEPTIDEE

2. Die LEICHT&CROSS-Scheiben zerkleinern: Das geht am besten in einer Küchenmaschine, aber auch in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz.
3. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit den Bröseln vermischen. Anschließend die Masse in der Springform verteilen und gut andrücken – als Hilfsmittel funktioniert ein Glas gut. Den Boden kalt stellen.
4. Joghurt, Frischkäse, Zucker, Vanillepaste und Zitronensaft zu einer glatten Creme verrühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und in einem Topf leicht erhitzen – Achtung, sie darf nicht kochen!
5. Nun 2-3 EL der Joghurt-Frischkäse-Creme zur Gelatine geben und so lange verrühren bis die Masse wieder Raumtemperatur angenommen hat. Dann die Gelatine unter die restliche Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.
6. Die Springform aus dem Kühlschrank holen und ein wenig Creme auf dem LEICHT&CROSS-Boden verstreichen, sodass dieser bedeckt ist.
7. Die Beeren putzen und eine Handvoll für die Dekoration beiseitelegen. Die restlichen Früchte auf der Creme verteilen. Nun die restliche Creme auf die Früchte geben und den Kuchen für ca. 4 Stunden kalt stellen.
8. Den Cheesecake vor dem Servieren mit etwas Himbeermarmelade und den restlichen Beeren dekorieren.