

TRi TOP®



Wald-Erdbeer-Cheesecake

Zubereitung

**Zutaten für eine Springform
von 26 cm, 14 Stücke**

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 90 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Für den Boden

150 g Butterkekse
70 g flüssige Butter
70 g Rohrzucker

Für die Creme

750 g Doppelrahm-Frischkäse
500 g Sauerrahm
200 g Zucker
1 gestr. TL Salz
6 Eigelb (Größe L)
1 Vanilleschote
1 TL abger. Bio-Zitronenschale
2 gestr. EL Mehl
2 VK TRi TOP® Wald-Erdbeere
4 gestr. TL Speisestärke

Für die Verzierung

Einige Erdbeeren
2 EL TRi TOP® Wald-Erdbeere

Den Ofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butterkekse im Blitzhacker mahlen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkleinern. In einer Schüssel mit der flüssigen Butter und dem Zucker mischen. Die Springform an Boden und Rand mit Backpapier belegen und die Bröselmasse als Boden in die Form drücken. Kalt stellen.

Für die Creme den Frischkäse mit Sauerrahm, Zucker, Salz und Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschlitzen und das Mark herausschaben. Das Vanillemark mit der Zitronenschale zum Frischkäse geben und alles mit dem Schneebesen verrühren. Das Mehl darüberstäuben unditerrühren. Die Creme gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen.

TRi TOP® Wald-Erdbeere mit 250 ml kaltem Wasser in einem kleinen Topf vermischen. 2 EL davon abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Die Sirup-Wasser-Mischung zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren die angerührte Stärke dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und in Klecksen auf der Frischkäsemasse verteilen. Mit einer Gabel locker marmorieren. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 90 Minuten backen – dabei mit Alufolie abdecken, falls er zu stark bräunt. Nach dem Backen den Kuchen im ausgeschalteten Ofen, bei leicht geöffneter Ofentür, 15 Minuten ruhen lassen, dann herausnehmen und ganz abkühlen lassen.

Für die Verzierung die Erdbeeren kurz waschen, putzen und vierteln. Mit TRi TOP® Wald-Erdbeere mischen und auf dem Cheesecake verteilen.

**Hol dir das
Original!**