

# No-Bake Erdbeer Karamell Cheesecake



## So wird's gemacht:

Für den Boden: Oreos fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Zucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine eingefettete Springform geben und alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken. Ca. 15 Minuten im vorgeizten Ofen bei 180°C backen.

Für die Creme zunächst das Karamell herstellen. Hierfür den Zucker mit 100ml Sahne in den Topf geben und erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist, Platte hochstellen und leicht karamellisieren lassen. Zum Schluss die Butter hinzugeben, gut umrühren und beiseite stellen. Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und etwa die Hälfte der vorbereiteten Gelatine unter die heiße Karamellmasse rühren. Nun 500g Erdbeeren mit 50g Zucker in den Topf geben und aufkochen lassen, pürieren und durch ein Sieb geben, erneut aufkochen lassen, restliche Gelatine hinzugeben, abkühlen lassen.

Nun den Frischkäse cremig schlagen und die Sahne hinzufügen. Nun das Karamell gleichmäßig in die Masse geben, dabei ständig rühren. Etwa  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{2}{3}$  der Masse in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Unter den Rest die Erdbeer-Masse geben und gut verrühren. Nun abwechselnd die Karamell-Creme und die Erdbeercreme auf den Oreoboden geben und nach Belieben vermengen, sodass die Masse leicht marmoriert aussieht.

Nun den Kuchen für ca. 2-4 Stunden im Tiefkühlschrank durchkühlen lassen. Derweil die Erdbeer-Schicht vorbereiten. Hierfür 200g Erdbeeren und (Vanille)Zucker in einen Topf geben und kochen lassen bis die Erdbeeren sehr weich sind. Diese Masse durch ein Sieb geben, Saft erneut aufkochen. Gelatine mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Erdbeeremasse rühren, leicht abkühlen lassen

Kuchen aus dem TK nehmen, Erdbeeren auf dem Kuchen mit der angeschnittenen Seite nach unten legen bis der komplette Kuchen mit Erdbeeren bedeckt ist. Nun die Freiräume leicht und gleichmäßig mit der Erdbeeremasse füllen. Kuchen nochmals etwa 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

## Einkaufsliste:

### Für den Boden:

130g Oreokekse  
50g Butter  
30g Zucker

### Für die Creme:

1Pck. Pulvergelatine oder  
(ca. 6 Blatt Gelatine)  
500g Frischkäse  
250ml Sahne  
100g brauner Zucker  
30g Butter  
1 Vanilleschote  
500g Erdbeeren  
50g Zucker

### Für das Topping:

Ca. 500g Erdbeeren  
3EL Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Pck Gelatine (bis zu 3  
Blatt Gelatine)