

FROZEN RASPBERRY CHEESECAKE fruchtig knusprig erfrischend

IHR BENÖTIGT:

- 1 TORTENRING (15-18CM)
- 100 G BUTTER
- 16 OREOS
- 200 G FRISCHKÄSE
- 250 ML SAHNE
- 75 G CREME FRAICHE
- HIMBEERPÜREE AUS 100 G HIMBEEREN
- BAISER (3 EIWEIß, 1 PRISE SALZ, 100 G ZUCKER)



BÖDEN

100 G BUTTER SCHMELZEN. DIE CREME VON 16 OREOS IN EINE EXTRA SCHÜSSEL GEBEN. DIE KEKSE IN EINEM GEFRIERBEUTEL MIT DEM WELLHOLZ KLEINHACKEN. ICH LASSE GERNE NOCH EIN PAAR GRÖßERE STÜCKE DABEI, DA ES SO KNUSPRIGER WIRD. DIE KEKSE MIT DER FLÜSSIGEN BUTTER VERRÜHREN. DEN TORTENRING AUF EINEN TELLER STELLEN, DIE MASSE AUF DEN BODEN GEBEN UND ETWAS ANDRÜCKEN. DAS WANDERT JETZT IN DEN KÜHLSCHRANK, DAMIT DER BODEN FEST WERDEN KANN.

FÜLLUNG

NUN DIE OREO-CREME MIT 200 G FRISCHKÄSE UND 75 G CREME FRAICHE VERRÜHREN. DIE SAHNE STEIFSCHLAGEN UND VORSICHTIG UNTERHEBEN. DIE CREME GLEICHMÄßIG AUF ZWEI SCHÜSSELN VERTEILEN UND EINMAL MIT MEHR, EINMAL MIT WENIGER HIMBEERPÜREE VERMISCHEN.

DEN TORTENRING AUS DEM KÜHLSCHRANK HOLEN UND ZUERST DIE HELLE, DANN DIE DUNKLE FÜLLUNG AUF DEN BODEN GEBEN. JETZT KOMMT DAS GANZE NOCHMAL AM BESTEN ÜBER NACHT INS GEFRIERFACH.



ZUM VERZIEREN EIN BAISER HERSTELLEN UND BEI 230° OBER/UNTERHITZE FÜR 3 MINUTEN AUF DEM CHEESECAKE BACKEN. NOCH MIT EIN PAAR HIMBEEREN VERZIEREN UND SOFORT SERVIEREN! ♥