

Geeistes Beeren Cheesecake Törtchen



Einkaufsliste:

Für den Boden:

200g Vollkornbutterkekse
70g Butter
40g Zucker

Für die Creme:

125g Himbeeren
125g Brombeeren
250g Johannisbeeren
100g Blaubeeren
2 Pck. Pulvergelatine oder
(ca. 12 Blatt Gelatine) oder
ca. 2 TL Agar Agar
250ml Sahne
300g Joghurt
400g Frischkäse
150g Zucker
180g brauner Zucker

So wird's gemacht:

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

Derweil die Johannisbeeren und Blaubeeren mit 150g Zucker aufkochen, pürieren, durch ein Sieb geben. 300ml abmessen und diese nochmals aufkochen. Die Hälfte der Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und unter Rühren unter die Beerensauce geben. Abkühlen lassen.

Für die Creme: 100ml Sahne mit dem braunen Zucker aufkochen bis der Zucker geschmolzen ist. Die restliche Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten und in die heiße Masse rühren, abkühlen lassen. Den Frischkäse sowie die restliche Sahne sehr cremig aufschlagen, 100g Joghurt hinzugeben. Zum Schluss die Sahne-Zucker-Masse unterrühren. Die Himbeeren und Brombeeren auf den Keksboden verteilen. Die komplette helle Masse in die Form gießen, darauf achten, dass alle Beeren mit Creme bedeckt sind.

Die Johannisbeeren-Blaubeere-Masse mit dem restlichen Joghurt verrühren und tröpfchenweisen und verteilt auf die ganze Fläche in die Form gießen, sodass oben ein kleines Muster entsteht, nicht die komplette Masse auf einer Stelle in die Form gießen.

Kuchen für mindestens 4 Stunden in den TK. Wenn über Nacht, dann etwa 1 Stunde vor dem Servieren aus dem TK holen und bei Zimmertemperatur antauen lassen.

Die Beeren auf einem Teller vorsichtig verteilen und etwa 1 Stunde vor dem Servieren in den TK legen, eiskalt vor dem Servieren auf das Törtchen legen.

Außerdem:

Beeren nach Wahl