

Ein Herz für Cheesecake - mit weißer Schokolade und Himbeeren

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



cremigen Füllung. Sondern wegen der himbeerfarbenen Herzen on top. The American Way of Love ...

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Springform mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Für den Boden Butter schmelzen. Hobbits in einen Food Processor geben, zu feinen Krümeln mahlen und mit Salz und Butter mischen. Masse in die Springform geben und im heißen Ofen 10 Minuten vorbacken, auskühlen lassen.

- 3 -

Für die Himbeersauce alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Sauce durch ein feinmaschiges Sieb geben, auskühlen lassen.

- 4 -

Für die Füllung Frischkäse mit Zucker schaumig schlagen, Ei unterrühren. Mit Vanilleextrakt und Limettensaft mischen. Schokolade grob hacken, Sahne aufkochen und über die Schokolade geben, etwas auskühlen lassen.

- 5 -

Schokolade unter die Frischkäsecreme rühren und 1/3 auf dem Boden verteilen. 2 EL Himbeersauce darauf geben, verstreichen und mit restlicher Frischkäsecreme bedecken.

- 6 -

Restliche Himbeersauce in einen Spritzbeutel geben und kreisförmig in kleinen Tupfen auf den Cheesecake spritzen. Mit einem Zahnstocher durch die Punkte fahren,

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

110 g Brandt Hobbits kernig
40 g Butter
1 Prise(n) Meersalz

Für die Himbeersauce

1 Esslöffel Zucker
1,5 Teelöffel Maisstärke
85 ml kaltes Wasser
200 g Himbeeren

Für die Füllung

350 g Frischkäse
70 g Zucker
1 Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt
1,5 Teelöffel Limettensaft
170 g weiße Schokolade
60 ml Schlagsahne

Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 18 cm)

Mit Liebe gebacken - das ist dieser Kuchen tatsächlich. Nicht etwa, wegen seinem knusprigen Boden oder seiner

Ein Herz für Cheesecake - mit weißer Schokolade und Himbeeren

sodass Herzen entstehen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.