

No Bake Cheesecake mit Himbeerspiegel

Für 1 Springform (Ø 24 cm)



Für den Boden:

150 g Vollkornkekse
60 g Butter
1 Prise Salz

Für die Creme:

400 g Sahne
400 g Frischkäse
200 g Magerquark
100 g Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
4 geh. TL San-apart

Für den Himbeerspiegel:

500 g TK-Himbeeren,
aufgetaut
2 EL Puderzucker
1 ½ TL Stärke

- Für den Boden:** Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand etwas fetten. Die Kekse fein mahlen. Butter schmelzen und über die Keksbrösel gießen. Salz zugeben und alles gut vermengen. Keksmasse auf dem Boden der Springform verteilen und mit einem Löffel gut festdrücken. Kaltstellen.
- Für die Creme:** Die Sahne steif schlagen. Frischkäse, Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt mit einem Schneebesen vermengen. Sahne unterheben. Zum Schluss das San-apart unter Rühren einrieseln lassen. Die Masse auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Für den Himbeerspiegel:** Die aufgetauten Himbeeren durch ein Sieb streichen (passieren). In einem kleinen Topf mit Puderzucker vermengen. Stärke mit 1 EL Wasser glattrühren. Zu den Himbeeren geben und unter Rühren aufkochen lassen, bis die Soße andickt. Nach Belieben mit Tonkabohnen-Abrieb abschmecken. Abkühlen lassen.
--> Die Himbeersoße sollte so fest sein, dass sie nicht vom Cheesecake tropft. Ist sie noch zu flüssig, etwas mehr Stärke unterrühren.
- Für das Topping:** Sahne steif schlagen. Quark kurz glattrühren und mit dem Puderzucker unter die Sahne heben.
- Mit einem kleinen Messer den durchgekühlten Cheesecake vorsichtig vom Rand lösen. Springformrand entfernen und den Cheesecake nach Belieben vorsichtig auf eine Kuchenplatte heben.

Abrieb von $\frac{1}{4}$ Tonkabohne
(optional)

Für das Topping:

100 g Sahne

200 g Magerquark

2 EL Puderzucker

Ca. 100 g Himbeeren

Handvoll Pistazien,

grob gehackt

8-10 kleine Minzblättchen

6. Himbeersoße auf dem Cheesecake verteilen und verstreichen.
--> Wir haben nicht die komplette Soße für den Spiegel verwendet, sondern nur einen Teil. Den Rest einfach so zum Cheesecake servieren.
7. Sahne-Quark-Creme in einen Spritzbeutel füllen. In Tupfen auf den Himbeerspiegel aufspritzen. Den Cheesecake am besten erneut für rund 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit frischen Himbeeren, Pistazien und Minzblättchen garnieren.