

White Chocolate Himbeer-Cheesecake mit VERPOORTEN

Zutaten

Für 1 Blech:

50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, der Gelbe Klassiker!

400 g Butterkekse

200 g Butter

200 g Zucker

750 g Magerquark

7 Eier (Größe L)

300 g Schmand

100 g Sahne

3 EL Mehl

350 g Himbeeren

Backpapier

Himbeersirup

150 g weiße Schokolade

Himbeeren zum Dekorieren



Zubereitung

Ein Backblech ausfetten, mit Backpapier belegen. Die Butterkekse in den Mixer geben und fein mahlen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Die Kekskrümel einrühren. Die Masse auf das Backpapier geben und gleichmäßig verteilen, fest andrücken (zum Beispiel mit einem Löffel), am Rand eine Erhöhung hochziehen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Quark, der Sahne, dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, dem Zucker und dem Schmand in eine Rührschüssel geben. Alles glatt rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Masse heben. Das Mehl hineinsieben und unterziehen. Die Masse auf das Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Die Himbeeren mit dem Pürierstab fein zermusen. Durch ein Sieb streichen und gleichmäßig auf der Masse verteilen. Etwa 40 bis 50 Minuten backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die weiße Schokolade schmelzen und auf dem kalten Kuchen verteilen. Mit Himbeeren und Himbeersirup dekorieren.

[Link zum Rezept: White Chocolate Himbeer-Cheesecake mit VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de