

Strawberry Cheesecake de Luxe

Zutaten

250 g Schoko-Biskuitboden
50 g Butter
50 g Erdbeer-Gelee
500 g Erdbeeren
250 g Magerquark
200 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
3 EL VERPOORTEN Original Eierlikör
10 g Vanillezucker
4 EL Zucker
einen Spritzer Zitrone
1 Pkg Sofort-Gelatine (entspricht 6 Blättern Gelatine)
100 g weiße Schokolade



Zubereitung

Den Schoko-Biskuitboden fein zerbröseln.

Ich verwende hier gerne „Reste“ vom Fondant-Torten backen – die kann man wunderbar einfrieren und bei Bedarf auftauen und für Cakepops oder Tortenböden nutzen. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit den Biskuitbröseln vermengen.

Den Boden einer 18 cm Springform mit der Biskuitmasse belegen und alles mit einem Esslöffel gut andrücken. Nun wird die Springform für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank gestellt, damit der Boden schön fest wird.

In der Zeit bereitet Ihr die Füllung bzw. den Belag vor:

Die Erdbeeren waschen und halbieren.

Den Magerquark mit dem Frischkäse, dem Zucker, dem VERPOORTEN Original Eierlikör und einem Spritzer Zitronensaft glatt rühren.

Nun den Biskuitboden aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Erdbeer-Gelee dünn einstreichen.

Die Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen dicht am Springformrand auf den Biskuitboden stellen.

Die restlichen Erdbeeren werden ebenfalls kreisförmig auf dem Boden verteilt.

Nun die Sofort Gelatine in die Käsemasse zügig einrühren und über die Erdbeeren geben.

Schön glatt streichen und wieder kühl stellen.

In der Zwischenzeit die weiße Schokolade fein raspeln / reiben.

Ich habe für meinen Strawberry Cheesecake weiße Schokolade, mit Erdbeeren und Kokosraspeln verfeinert, genutzt – diese Schokoladenkreationen kann man übrigens auch prima selbst herstellen.

Abschließend wird der Cheesecake mit der weißen Schokolade und den restlichen Erdbeeren garniert, aus der Springform gelöst und vor dem Servieren nach Belieben mit einem Schuss Eierlikör übergossen.

Leser-Tipp

Eine fruchtige Abkühlung für den spontanen Kaffee-Besuch - kein Backen und schnell zubereitet!

[Link zum Rezept: Strawberry Cheesecake de Luxe](#)

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