

# BASISREZEPT CHEESECAKE

## ZUTATEN für 1 Torte (22–24 cm)

150 g Biskotten (Löffelbiskuits)

125 g geschmolzene Butter

ev. 2 EL Sesam, geröstet



6 Blatt Gelatine

440 g (Philadelphia) Frischkäse Doppelrahmstufe

350 g Naturjoghurt 3,5% bzw. Griechisches Joghurt bis 10%

70 g Zucker

2 EL Zitronensaft



ca. 400g Himbeeren oder Heidelbeeren

(für die fruchtigen Varianten):

einige avon püriert für den Cheesecake, die anderen zum Belegen

rotes Tortengelee für die Himbeervariante

## ZUBEREITUNG

1. Backform vorbereiten und den Boden mit Backtrennpapier auslegen.
2. Biskotten im Cutter fein hacken und zusammen mit Butter und Sesam verkneten. Die Masse auf dem Boden der Springform fest andrücken.
3. Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen.
4. Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft gut verrühren.
5. Blattgelatine leicht ausdrücken und unter Rühren kurz erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat, dann vom Herd nehmen und sogleich 2–3 EL der Frischkäsemasse unterrühren (dadurch kühlt diese ab).
6. Nun die Gelatinemasse zügig unter die Frischkäse-Joghurtmasse rühren und diese etwas dünnflüssige Masse auf den Biskottenboden gießen und im Kühlschrank etwa 4 Stunden oder über Nacht kühlen.

### Variante Himbeer-Cheesecake

ca. 100 g reife Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen, dann das Himbeerpüree zum Frischkäse mischen. Die restlichen Himbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf der halbfesten Cheesecake-Masse auflegen.

Rotes Tortengelee nach Packungsanleitung zubereiten und die Himbeeren damit übergießen.

Eventuell mit einigen Streifen flüssiger weißer Kuvertüre überziehen und mit Rosenblüten dekorieren.

### Variante Heidelbeer-Cheesecake

ca. 100g Heidelbeeren mit dem Pürierstab gut zerkleinern und zum Frischkäse mischen.

Die restlichen Heidelbeeren dicht nebeneinander auf der halbfesten Cheesecake-Masse auflegen.

Eventuell mit weißem Tortengelee übergießen oder alternativ leicht anzuckern.

