

HEIDELBEER-CHEESECAKE

ZUTATEN für 1 Torte (á 22 cm)

150 g Biskotten

120 g Halbfettbutter



5 Blatt Gelatine

350 g Philadelphia light

250 g Naturjoghurt 1%

200 g Magertopfen

Süßstoff flüssig

50 g Heidelbeeren püriert



ca. 200 g Heidelbeeren zum Belegen

ZUBEREITUNG

1. Backform vorbereiten und den Boden mit Backtrennpapier auslegen.

2. Biskotten im Cutter fein hacken und mit der Halbfettbutter verkneten. Die Masse auf dem Boden der Springform flachdrücken.

3. Gelatineblätter einige Minuten in kaltem Wasser einweichen.

4. Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Heidelbeeren mit dem Pürierstab zerkleinern und untermischen.

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). Nun die Gelatinemasse zügig unter die Frischkäse-Joghurtmasse rühren und diese etwas dünnflüssige Masse auf den Biskottenboden gießen und im Kühlschrank etwa 2–3 Stunden kühlen.

6. Dann die restlichen Heidelbeeren dicht nebeneinander auf der halbfesten Cheesecake-Masse auflegen und noch einige Stunden schnittfest werden lassen.

ENERGIE

Pro Portion (12 Stück) 162 kcal bzw. (16 Stück) 122 kcal

