

Himbeer-Cheesecake

25–35 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

80 g	Zerkleinerte Butterkekse
50 g	Geschmolzene Butter
1 TL	Frische Zitronenzeste

Für die Füllung:

200 g	Frischkäse
100 g	Griechisches Joghurt
250 g	Schlagobers
60 g	Staubzucker
1.5 TL	Agartine
1 EL	Wasser
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon

Für die Himbeersauce:

100 g	Himbeeren (frisch oder gefroren)
1 TL	Agartine
1 EL	Wasser
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon

Zubereitung

1 Im ersten Schritt gemahlene Kekse, Zitronenschale und Butter in einer Schüssel vermengen. Dann auf dem Boden von vier Gläsern verteilen.

2 Frischkäse, griechischen Joghurt, 150 ml Schlagobers und Zucker in eine andere Schüssel geben und drei Minuten lang mixen. Agartine und Wasser in einer Schüssel mischen. Das restliche Schlagobers auf eine Temperatur von 85 °C erhitzen (nicht kochen). Dann die Agartine hinzufügen und verrühren. Die Schlagobers-Agartine-Mischung in die Schüssel mit dem Frischkäse gießen und eine Minute lang verrühren. Auf die Keksböden streichen und in den Kühlschrank stellen während die Himbeerfüllung zubereitet wird.

3 Jetzt Himbeeren und Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten kochen, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Agartine und das Wasser in einer Schüssel verrühren und zu den Himbeeren geben. Nun vom Herd nehmen, fünf Minuten abkühlen lassen und auf dem Frischkäse verteilen. Für einige Stunden in den Kühlschrank stellen und mit frischen Himbeeren servieren.