

NO-BAKE CHEESECAKE

ZUTATEN:

(für eine 20 cm Springform oder etwas größer)

Teigboden:

- 200 g Butterkekse
- 85 g zerlassene Butter

Füllung:

- 530 g Frischkäse (hier: Doppelrahmstufe)
- 90 g Staubzucker
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Schlagobers, kalt

Zum Servieren:

- Frische Himbeeren oder andere Früchte



ZUBEREITUNG

1. Den Frischkäse in einer großen Schüssel verteilen und beiseitestellen, damit er sich auf Raumtemperatur erwärmt. Währenddessen den Rest zubereiten.

Teigboden:

2. Die Butterkekse im Blitzhacker zerkleinern. Alternativ kann man sie auch mit einem Nudelholz fein zerbröseln.
3. Die Butterkeksbrösel mit der zerlassenen Butter gründlich vermengen. Eine 20 cm Springform (sie darf auch etwas größer sein) mit Backpapier auslegen.
4. Die Butterbrösel darin verteilen und mit einem Glas mit geradem, breitem Boden sehr fest andrücken. Dabei einen Rand von einigen Zentimetern machen und diesen ebenfalls zwischen Glas und Form gut andrücken. Tipp: Noch einfacher geht's, wenn man den Rand weglässt und nur einen Boden macht. Während der Zubereitung der Füllung die Form in den Kühlschrank stellen.

Frischkäsefüllung:

5. Schlagobers in einer Schüssel mit einem Mixer nicht zu steif aufschlagen (weiche Spitzen).
6. Den Staubzucker in die Schüssel mit dem Frischkäse sieben. Zitronenschale von rund $\frac{1}{2}$ Zitrone in die Schüssel reiben, die Zitrone anschließend halbieren, den Saft auspressen und 1 EL Zitronensaft in die Schüssel geben.
7. Nun die Frischkäse-Zucker-Mischung mit dem Mixer rühren, bis alle Zutaten gut vermengt sind, rund 1 Minute. Mit einem Teigspatel das weich aufgeschlagene Schlagobers unter die Frischkäse-Mischung heben.
8. Die Füllung im Keks-Boden verteilen und glattstreichen. Es macht nichts, wenn die Füllung etwas höher als der Keks-Rand ist. Die Form abdecken und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Den Rand der Springform und das Backpapier vorsichtig entfernen. Den Cheesecake in Stücke schneiden und mit frischen Himbeeren servieren. Der Cheesecake hält einige Tage im Kühlschrank. Gutes Gelingen! (Ursula Schersch)