



Himbeer Cheesecake

Zutaten

- 400 g Frischkäse
Doppelrahstufe
- 250 g Schmand
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 200 g Cantuccini
- 100 g Butter
- 250 g Sander Himbeeren
- 1 Beutel Götterspeisenpulver mit
Himbeergeschmack
- 80 g Zucker
- 200 ml Wasser

Zubereitung

Eine 24er Springform mit Backpapier auslegen. Die Butter in einem Topf zerlassen. 200 g Cantuccini am besten in der geöffneten Tüte lassen und mit einem Nudelholz zerstoßen. Die feinen Brösel mit der flüssigen Butter vermengen. Die Keksmasse in die Springform geben und als Teigboden glatt drücken.

Schmand und Frischkäse mit Vanillezucker glatt rühren. In einem Topf Zucker mit dem Götterspeisenpulver vermengen, 200 ml Wasser hinzugeben und erhitzen. Unter Rühren alles auflösen – aber nicht zum Kochen bringen. 2/3 der Götterspeise unter den Frischkäse rühren. Die Hälfte der Himbeeren auf dem Teig verteilen und dann die Frischkäsecreme darüber geben. Die restlichen Himbeeren dekorativ oben auf verteilen. Die restliche Götterspeise auf den Kuchen geben. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Guten Appetit!