



ZUTATEN

Boden:  
3 Packungen á 175g Oreos  
bzw. Aldi/Lidl Versionen  
80g Butter

Himbeersauce:  
250g Himbeermarmelade  
250g TK Himbeeren

Cheesecake:  
800g Frischkäse  
100g Butter  
250g Zucker  
5 Eier  
30g Mehl  
1 Zitrone  
1/2 TL Vanilleextrakt  
Prise Salz  
450g saure Sahne  
300g weiße Schokolade

REZEPT: WEISSE SCHOKOLADE HIMBEER CHEESECAKE

Frischkäse, Butter, saure Sahne und Eier ca 3 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank holen, sodass sie Zimmertemperatur bekomme

1. Ofen auf 160° vorheizen
2. Für den Boden Oreos in einem Mixer klein hacken, bis Pulver entsteht. Alternativ dazu können die Oreos auch in einen Gefrierbeutel gegeben und mit einem Nudelholz bzw. dem Boden eines stabilen Glases zerdrückt werden
3. Oreopulver mit weicher Butter vermengen. Ø28cm Springform bebuttern und bemehlen und das Oreo-Butter-Gemisch auf dem Boden und an den Wänden festdrücken. Für 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
4. Für die Himbeersauce Marmelade mit angetauten TK Himbeeren pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren
5. Für den Cheesecake den nun zimmerwarmen Frischkäse mit Zucker und der weichen Butter zusammenmixen. Anschließend nach und nach die 5 Eier unterrühren. Mehl, Zitronensaft, Vanilleextrakt und Salz dazurühren und anschließend die Saure Sahne kurz unterrühren. Abschließend 150g der Schokolade schmelzen und zur Cheesecake Masse geben
6. Nun kommt alles zusammen: Die Hälfte der Cheesecakemasse auf den Oreoboden geben. Die übriggebliebenen 150g weiße Schokolade grob hacken und unter diese Cheesecakeebene rühren. 3/4 der Himbeersauce auf die Cheesecake-Schoko-Masse geben und danach mit der zweiten Hälfte der Cheesecakemischung bedecken. Die Himbeersauce lässt sich am Besten auf der dünnflüssigen Cheesecakemasse verteilen, indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt, in eine Ecke drückt, die Spitze dieser Ecke abschneidet und dann in kreisenden Bewegungen auf den Cheesecake spritzt
7. Die restliche Himbeersauce im Gefrierbeutel kann nun für die Herzchen verwendet werden: Hierfür kleine Tröpfchen auf den rohen Cheesecake geben, mit einem Zahnstocher o.ä. einmal durch die Punkte fahren, sodass kleine Herzen entstehen
8. Damit der Cheesecake saftig bleibt, lohnt sich die Isoliermethode während des Backens: Hierfür Küchenpapier anfeuchten, in Alufolie wickeln und diese Kombination um den Springformrand befestigen. So bleibt der Kuchen am Rand saftig und die Mitte hat Zeit zum Garen.
9. Springform mit dem Alufolien-Küchenpapier-Rand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 1 Stunde und 45 Minuten backen. Die Mitte sollte noch etwas wackelig sein. Danach den Kuchen ca. 2 Stunden im ausgestellten Ofen auskühlen lassen (Tür auf!) und anschließend bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Durch das langsame Abkühlen verschwinden eventuelle Risse in der Oberfläche und er bekommt eine ebenmäßige Oberfläche

REICHT FÜR 16 PERSÖNLICHEN  
DAUERT 5 STUNDEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



MEIN TIPP:

Cheesecakes leben von ihrer Cremigkeit - je weicher, desto besser! Und so gibt es für den perfekten Cheesecake zwei wichtige Tipps: Zum einen müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben und zum anderen darf die Cheesecakemasse nicht zu sehr geschlagen werden, da sonst zu viel Luft in die Masse gelangt. Werden diese zwei Dinge beachtet, entsteht ein super-cremiger Cheesecake!

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

NOTIZEN

