

ZUTATEN

BODEN

350g Oreokekse  
60g Butter

CHEESECAKE

800g Frischkäse  
450g Saure Sahne  
100g Butter  
250g Zucker  
5 Eier  
30g Mehl  
Saft von 2 Zitronen  
1 Vanilleschote  
300g Himbeergelee  
300g Weiße Schokolade

DEKORATION

200ml Sahne  
70g Weiße Schokolade  
100g Himbeeren

WEISSE SCHOKOLADE HIMBEER CHEESECAKE

1. Zutaten mindestens 3 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen - so wird der Cheesecake besonders cremig!
2. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorwärmen
3. Für den Boden die Oreos sehr fein in einem Multi Zerkleinerer zu Pulver verarbeiten. Alternativ können die Kekse auch in einen Gefrierbeutel gegeben werden und mit einem Nudelholz klein gerollt werden. Pulver anschließend mit weicher Butter vermischen und Oreo-Mix in eine mit Backpapier ausgelegte Ø26cm Springform schütten. Gut an Boden und Seiten festdrücken und im Ofen ca. 10 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen. Den Ofen auf 250°C hochstellen
4. Für den Cheesecake Grundteig Frischkäse mit saurer Sahne, weicher Butter, Zucker, Eier, Mehl, Saft der Zitrone und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote zu einem homogenen Teig verrühren. 1/3 des Teiges auf den Oreoboden gießen. Himbeergelee kurz glatt rühren und ca. 100g auf der ersten Cheesecake Schicht verteilen. Weiße Schokolade schmelzen und ebenfalls auf dem Cheesecake verteilen. Zweites Drittel Cheesecake folgen lassen und erneut mit Himbeergelee und weißer Schokolade vermischen. Abschließend den restlichen Cheesecake Teig darauf gießen und die letzten Reste Himbeergelee und weiße Schokolade darauf geben. Nun einmal vorsichtig mit einer Gabel durch den gesamten Teig fahren, sodass sich die einzelnen Schichten vermischen
5. 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
6. Cheesecake mitsamt Isolierschicht im vorgeheizten Ofen zunächst 12 Minuten backen, um danach den Ofen auf 180°C herunterzustellen. Den Cheesecake weitere 50 Minuten backen. Anschließend Ofen ausstellen, Tür etwas öffnen und Kuchen mindestens 2 Stunden langsam auskühlen lassen - so entstehen keine Risse. Nach dem ersten Abkühlen Käsekuchen weitere 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen
7. Für die Deko Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ rund um die Torte spritzen. Gewaschene Himbeeren auf die Spritzer setzen und die Mitte mit geraspelter, weißer Schokolade auffüllen
8. Cheesecake gut gekühlt mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM  
DAUER: 5 STUNDEN 30 MINUTEN

