

# Daliborkas Cheesecake

Mis  
Rezept



## ZUTATEN

Für den Boden:

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter

Für den Belag:

- 200 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 600 g Frischkäse
- 250 g Magerquark
- 250 g Halbrahm
- 1 Ei
- 2 EL Zitronensaft

Für den Guss:

- 200 g Crème Fraîche
- 2 EL Zucker
- 1 Pack Vanillezucker
- 1 TL Zitronensaft

# Mis Rezept

## ZUBEREITUNG

Die Butterkekse zerbröseln, gut mit der flüssigen Butter vermischen und alles auf den Boden einer Backform drücken. Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 5 Minuten vorbacken, dann herausholen.

Den Zucker mit Stärke, Frischkäse und Magerquark cremig rühren. Das Ei, den Rahm und den Zitronensaft dazugeben und alles mit dem Rührgerät langsam cremig rühren.

Die Crème auf den vorgebackenen Boden streichen und den Kuchen weitere 45 Minuten backen.

Die Zutaten für den Guss miteinander verrühren, den Guss auf den Kuchen streichen und den Kuchen nochmal 5 Minuten backen.

Am besten den Kuchen über Nacht in der Backform auskühlen lassen und am nächsten Tag das Beeren-Topping fertigstellen und dekorieren.

Für das Beeren-Topping:

- 2 Pack tiefgefrorene Heidelbeeren
- 2 Pack Vanillezucker
- 2 Blätter Gelatine oder 1 TL Agar Agar

Die Heidelbeeren in einen Topf geben und zum Köcheln bringen. Vanillezucker begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Gelatine oder Agar Agar im kalten Wasser einweichen und dazugeben. Leicht abkühlen und danach mit einem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen.

Zum Schluss den Kuchen aus der Form lösen, die Heidelbeeren auf den Cheesecake glattstreichen und mit frischen saisonalen Früchten dekorieren.