

NO-BAKE-CHEESECAKE

AUF KNUSPRIGEM KEKSODEN.

🕒 **35 Min.** 🍴 **mittel**

Zubereitungszeit Aufwand
+ 3 ½ Std. Wartezeit

Zutaten für: 1 Cheesecake

Für den Boden:

50 g	Haselnusskerne, ganz
50 g	Butterkekse
100 g	Löffelbiskuits
1 TL	Naturgut Bio Vanillezucker
75 g	Butter
50 g	weiße Kuvertüre

Für die Creme:

je 50 g	Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren
6 Blätter	Gelatine
150 g	Naturjoghurt, 3,5 % Fett
250 g	rischkäse
2 EL	Zucker
4 EL	Zitronensaft
150 ml	Schlagsahne
100 g	Waldfruchtconfiture

Zubereitung:

- 1 Haselnusskerne fein hacken oder mahlen. Kekse und Biskuits fein zerkrümeln und mit Nüssen und Vanillezucker mischen. Butter in einem Topf zerlassen, Kuvertüre hacken, unterrühren und darin schmelzen. Mischung zu den Krümeln geben und gründlich verrühren. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, rechteckige Tarteform (ca. 14 x 30 cm) geben und gut festdrücken. Ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2 Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden.
- 3 Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Frischkäse, Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Sahne steif schlagen. Gelatine bei milder Hitze erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. 1 EL Frischkäsecreme unterrühren und die Mischung unter die übrige Creme schlagen. Sahne unterheben. Creme auf den Keksboden streichen. Confitüre in kleinen Klecksen auf die Frischkäsemasse geben. Hälfte der Beeren daraufstreuen und alles mit einer Gabel leicht ineinander mischen, sodass die Creme marmoriert aussieht. Kuchen mind. 3 Std. kalt stellen. Zum Servieren in Stücke schneiden und mit übrigen Beeren anrichten.