



SCHNELLER NO BAKE ERDBEER CHEESECAKE / LOTUS CAKE



Käsekuchen und Erdbeeren liebt glaube ich jeder. Deshalb habe ich hier beides miteinander kombiniert und einen unglaublich leckeren und schnellen No Bake Erdbeer Cheesecake zubereitet. Für den Boden könnt ihr Kekse eurer Wahl verwenden.



Zubereitungszeit

40 Minuten



Kühlzeit

3.5 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

VORBEREITUNG

Stelle einen Tortenring auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter.

CRUNCHBODEN

Zerkleinere die Kekse und schmelz die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle. Verrühre die Keksbrösel mit der flüssigen Butter und fülle sie in den Tortenring. Drücke die Masse mit einer Burgerpresse oder einem Glas zu einem glatten Boden fest und stelle den Boden für etwa 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank.

ERDBEERCREME

Entferne das Grün der Erdbeeren und püriere sie mit dem Zitronensaft. Gib das Püree mit der Blatt Vegatine in einen Topf und koche die Masse unter Rühren auf. Lasse sie mindestens 2 Minuten sprudelnd kochen. Fülle die Masse um und lasse sie lauwarm abkühlen.



Führe eine Gelierprobe durch, fülle dazu einen Esslöffel der Masse in ein kleines Schälchen und stelle es in den Kühlschrank, sie sollte in wenigen Minuten fest werden. Sollte sie nicht festwerden, koche die Masse nochmal auf.

Schlage die Sahne steif. Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Rühre das lauwarme Erdbeerpüree ein und hebe die steifgeschlagene Sahne unter. Fülle die Creme in den Tortenring, streiche sie glatte und stelle den Kuchen für etwa 3-4 Stunden in den Kühlschrank.

ERDBEERSOSSE

Entferne das Grün der Erdbeeren und püriere sie mit dem Zitronensaft und Zucker. Koche die Masse auf und lasse sie so lange köcheln bis sie eindickt. Fülle die Soße um und lasse sie abkühlen.

DEKORATION

CRUNCHBODEN:

- 200 g** Lotus Biscoff Doppelkekse
- 100 g** Butter

ERDBEERCREME:

- 300 g** Erdbeeren
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 5** Blatt Vegatine
- 400 g** Sahne
- 250 g** Frischkäse
- 100 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt

ERDBEERSOSSE:

- 200 g** Erdbeeren
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- 50 g** Zucker

DEKORATION:

- 300 g** Erdbeeren
- 20 g** Tortenguss zum Sprühen
- 1** Lotus Biscoff Doppelkekse
- 40 g** Mandeln (gehobelt)



SCHNELLER NO BAKE ERDBEER CHEESECAKE / LOTUS CAKE

Setze den Cheesecake auf eine Tortenplatte und entferne den Tortenring und die Backfolie. Streiche die Ränder nach Belieben glatt und gib dann etwas Erdbeersoße auf die Oberfläche des Kuchens. Entferne das Grün der Erdbeeren und halbiere sie. Dekoriere den Kuchen mit den Erdbeeren und besprühe sie mit etwas Tortenguss. Zerbrösle den Keks und streue ihn mit den gehobelten Mandeln darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!