

# NO BAKE ERDBEER CHEESECAKE IM GLAS / BACKEN MIT SALLY UND LIDL

## #114



- ANZEIGE -

Mein No Bake Cheesecake mit Erdbeerspiegel ist das perfekte sommerliche Dessert! Dieses Rezept ist super einfach und schnell zubereitet, denn es kommt ganz ohne Backen aus. Die Kombination aus cremigem Cheesecake, knusprigen Kekskrümeln und frischen Erdbeeren ist einfach nur unwiderstehlich. Ihr könnt das Dessert in einzelnen Gläsern servieren oder in einer großen Form schichten.



Zubereitungszeit

**25 Minuten**



Kühlzeit

**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 5

### KEKSBODEN

Schmelz die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle und zerkleinere die Butterkekse fein. Vermische die Keksrösel mit der flüssigen Butter und stelle den Keksboden bis zum Schichten zur Seite.

### CREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb cremig. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

### CHEESECAKE SCHICHTEN

Verteile den Keksboden in den Gläsern und drücke ihn mit einem Glas etwas fest. Hebe 1-2 EL der Brösel für die Dekoration auf. Spritze dann die Creme gleichmäßig darauf und stelle die Gläser bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

### ERDBEERSPIEGEL

Püriere die Erdbeeren mit dem Zucker, Zitronensaft und Vanilleextrakt fein. Koch die Masse für 2-3 Minuten auf und fülle sie zum Abkühlen in eine Schüssel um. Verteile die vollständig abgekühlte Erdbeersauce über der Creme und dekoriere sie mit den übrigen Keksröseln und etwas geraspelter weißer Schokolade. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- Anzeige -

### KEKSBODEN:

- 60 g** Butter
- 100 g** Butterkekse

### CREME:

- 250 g** Frischkäse
- 50 g** Puderzucker
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 200 g** Sahne
- 4.5 TL** San-apart

### ERDBEERSPIEGEL:

- 300 g** Erdbeeren
- 40 g** Zucker
- 1 TL** Zitrone (Saft)
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 50 g** weiße Schokolade