



Rezept für eine Torte

Himbeer-Cheesecake mit DAR-VIDA Nature Boden

Zutaten

Boden

190 g DAR-VIDA Nature, zerdrückt
70 g Rohr-Rohzucker
160 g Butter, weich

Masse

200 g Himbeeren
8 Blatt Gelatine, in Wasser eingelegt
400 g Vollrahm
200 g Frischkäse nature
200 g Quark (Mager-)
100 g Kristallzucker
1 Zitrone (Schale)
2 EL Zitronensaft
200 g Sauerrahm

Zusätzlich Himbeeren, Himbeercoulis oder Rahm für die Dekoration.

Zubereitung

Boden

Runde Springform (ca. 24 cm Durchmesser, 6 cm Höhe) oder rechteckige Backform (20 cm * 20 cm, 6 cm Höhe) mit Backpapier auslegen.

DAR-VIDA Nature Brösel mit weicher Butter und Rohr-Rohzucker vermischen, bis eine mürbe, teigartige Struktur vorliegt. Auf dem Boden der Springform fest drücken (ca. 1cm Dicke).

Masse

Vollrahm schlagen bis sich weiche Spitzen bilden. Kühl stellen.

Restliche Zutaten (Quark, Frischkäse, Sauerrahm, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft) zu einer glatten Masse rühren.

Das Wasser der Gelatineblätter abgiessen, Gelatineblätter in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen. Beiseite stellen.

Ein Drittel der Quarkmasse unter die flüssige, lauwarme Gelatine mischen. Anschliessend zurück zur Quarkmasse giessen und vorsichtig zusammen mit dem geschlagenen Rahm unterheben.

Himbeeren auf Tortenboden verteilen, Tortenmasse begeben und glatt streichen. Torte für mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Torte ca. 20 min vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Cheesecake optional mit frischen Himbeeren, Himbeercoulis oder geschlagenem Rahm dekorieren.