

## NO-BAKE-ERDBEER-CHEESECAKE

Springform  
 Backpapier

### ZUTATEN

#### BODEN

- 100 g Butterkekse
- 50 g Butter, flüssig
- 1 El Puderzucker

#### FÜLLUNG

- 4 Blatt Gelatine
- 400 g Erdbeeren, gewaschen
- 1 El Zitronensaft
- 120 g Zucker
- 175 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 g Mascarpone
- 1 Vanilleschote, der Länge nach halbiert, Mark ausgekratzt
- 1 Tl Bio Zitrone, Abrieb
- 200 g Rahm

#### GARNITUR

- Erdbeeren
- Baisers

### ZUBEREITUNG

#### BODEN

Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen, diesen gut verschliessen und mit einem Nudelholz die Kekse zu feinen Bröseln verarbeiten. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit den Bröseln und dem Puderzucker verrühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die Keks-Butter-Mischung auf den Boden streuen und mit einem Löffel fest andrücken. In den Kühlschrank stellen.

#### FÜLLUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Die Hälfte der Erdbeeren vierteln und in ein hohes Gefäss geben. Mit dem Zitronensaft und 2 El Zucker pürieren. Die andere Hälfte der Erdbeeren halbieren und beiseitestellen. Frischkäse mit Mascarpone, dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb cremig rühren. Rahm mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Crème heben. Danach das Erdbeerpüree untermischen. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie flüssig ist. Unter ständigem Rühren langsam in die Erdbeercreme einfliessen lassen und alles gut vermischen. Gut weiterrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die andere Hälfte der Erdbeeren ganz an den Rand der Springform mit der Schnittfläche nach aussen anordnen. Vorsichtig die Erdbeercreme einfüllen und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

#### ANRICHTEN

Vor dem Servieren den Springformrand vorsichtig entfernen und auf einem Kuchenständer anrichten. Mit Erdbeeren und Baisers belegen.

## Rezept von Fräulein Klein



### BAISER

FÜR ETWA 35 KÜSSCHEN

#### ZUTATEN

- 300 g Zucker, extrafein
- 150 g Eiweiss
- 1 El Erdbeercoulis, siehe Grundrezept Seite 44

#### ZUBEREITUNG

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Pfanne mit Backpapier auslegen und den Zucker darauf verteilen und etwa 5 Minuten in den Ofen geben, bis der Rand zu karamellisieren beginnt. Das Eiweiss in eine Schüssel geben und langsam schlagen, damit sich feine Schaumbällchen bilden können. Danach die Geschwindigkeit erhöhen, bis sich feste Spitzen bilden. Den Ofen auf 100°C reduzieren. Den heissen Zucker esslöffelweise hinzugeben, dabei darauf achten, dass sich nach jeder Zugabe wieder Spitzen bilden. Sobald der Zucker untergemischt ist, die Masse noch 5 bis 7 Minuten schlagen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Die Baisers in der gewünschten Form auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech drapieren. In den Backofen geben und ca. 30 Minuten backen, bis sie sich leicht, ohne dass der Boden zerbricht, vom Backpapier lösen. Mit einem Pinsel mit dem Erdbeercoulis verzieren.

Tipp – Sie lassen sich in einem luftdichten Behälter an einem kühlen trockenen Ort etwa 2 Wochen aufbewahren.