



ERDBEER-CHEESECAKE

MIT
Milch-
Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

Kühlung:

ca. 2,5 Std

ZUTATEN

für 16 Portionen

10 Stück Milch-Schnitte®

- 20 g Vollmilch-Schokolade
- 50 g Butter
- 120 g Schokokekse (z.B. Schoko-Cookies)
- ca. 500 g kleine Erdbeeren
- 1 Becher Sahne (= 200 ml)
- 2 Packungen Frischkäse mit Joghurt (à 200 g)
- 40 g Zucker
- 3 EL Limettensaft
- 4 Blatt weiße Gelatine
- einige Zweige Minze

Utensilien: Tortenring, Backpapier

Portionen:	16
Pro Portion:	100 g
Pro Portion:	244 kcal

ZUBEREITUNG

1

Schokolade hacken, mit Butter schmelzen und leicht auskühlen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit Hilfe eine Nudelholzes fein zerbröseln und mit der Butter-Schokoladen-Mischung verrühren. Einen Tortenring (Ø 22 cm) auf eine mit Backpapier ausgelegte Tortenplatte stellen, Keks-Schokoladen-Mischung als Boden in den Ring einfüllen und mit Hilfe eines Löffelrückens andrücken. Boden mit Milch-Schnitte® belegen und ca. 20 Minuten kalt stellen.

2

Erdbeeren waschen, putzen, die Hälfte gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dabei außen einen kleine Rand frei lassen und restliche Erdbeeren beiseite stellen. Für die Creme Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Zucker und Limettensaft glattrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Creme rühren. Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf den Erdbeeren verteilen und Cheesecake ca. 2-3 Stunden kaltstellen.

3

Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf dem Cheesecake fächerartig anrichten. Minze waschen, trockentupfen und Blättchen abzupfen. Den Tortenring lösen, Cheesecake mit Minze garnieren, in Stücke schneiden und servieren.