

Cheesecake ... mit Kokos und Himbeerglasur

Und los geht's:

STEP 1:

Für den Boden das Gebäck zerbröseln und gut mit der Butter verkneten. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform (Ø 20 cm) hineindrücken.

STEP 2:

Für den Teig den Quark, Creme fraîche, Sahne/Likör verrühren, nach und nach die Eier und Eigelbe unterschlagen. Die Quark-Creme auf dem Tortenboden verteilen und den Kuchen ca. 50-60 Minuten auf der mittleren Backofenschiene backen. Anschließend abkühlen lassen.

STEP 3:

Für die Glasur die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren pürieren und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die ausgedrückte Gelatine mit einem Schneebesen einrühren. Handwarm abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Mindestens drei Stunden kühl stellen. Mit Kokosraspeln garnieren.

GOURMET-TIPP

Glasur: Anstelle von Himbeeren können Sie auch Heidelbeeren, Birnenspalten oder Pfirsiche aus der Dose verwenden.

Zutaten

Für den Boden:

300 g Mürbeteiggebäck
100 g Butter

Für den Teig:

250 g Quark
250 g Creme fraîche
3 EL Sahne (oder 3 EL Kokoslikör)
175 g Zucker
50 g Mehl
3 Eier
2 Eigelbe

Für die Glasur:

2 Blatt weiße Gelatine
250 g Himbeeren
5 g Kokosraspeln

Pro Stück:

Energie 381 kcal

Kalium 6%

Phosphor 10 %