

Cheesecake mit Johannesbeeren

Arbeitsmaterialien:

- Nudelholz
- Große Rührschüssel
- Löffel
- Mixer
- Zipfbeutel
- Schälchen mit Wasser
- Rührschüssel
- Messbecher bzw. Messlöffel
- Tortenring 20cm bzw. Springform
- Topf
- Backblech mit Papier
- Pürierstab



Boden:

1 Pck Schokocookies	mit Hilfe des Zipfbeckels und des Nudelholzes zerkleinern.
80g Butter	mit einem Löffel unter den Zwieback rühren

Den Tortenring auf das mit Backpapier ausgelegte Backpapier stellen und die Masse auf den Boden festdrücken.

Füllung:

650g Frischkäse	
200g Schmand	und
200g Zucker	mit einander vermengen und zu einer glatten Masse vermischen
3 Eier	sowie
2 TL Vanilleextrakt	Hinzugeben und noch einmal gut durchmischen.
250g Erdbeeren	klein schneiden und zum Teil auf dem Tortenboden verteilen. Nun vorsichtig die PannaCotta-Masse darüber geben und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Nachdem die Masse fest geworden ist, könnt Ihr auf dem Kuchen die restlichen Erdbeeren verteilen.
1 Pck Erdbeer Tortenguss	nach Anleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Frischkäsemasse auf den Boden geben und im oberen Drittel des Ofens für ca. 50 Minuten backen. Damit genug Feuchtigkeit im Ofen ist, stellt eine Schale mit Wasser mit auf das Backblech. Anschließend den Kuchen im Ofen abkühlen lassen.

Für das Topping:

300g Johannesbeeren	Zusammen mit
150g Zucker	in einem Topf aufkochen lassen und unter ständigen Rühren 10 Minuten kochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb geben. Von der Masse etwas abnehmen und mit
3 EL Stärke	vermengen. Die Stärkemischung wieder hinzugeben und noch einmal aufkochen lassen.
50g Johannesbeeren	zum Abschluss hinzugeben. Das Topping zum Schluss auf dem abgekühlten Cheesecake verteilen.