

Sommertraum

vorgestellt von Hannah Wieler

ZUTATEN

Für den Keksboden:

250g Zwieback
125g Butter

Für den Cheesecake:

600g Frischkäse
400g Schmand
200g Puderzucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
1 TL Vanille
½ abgeriebene Tonkabohne
80g Eier (2 Eier Größe L)

Fruchtspiegel:

250g Himbeeren
3TL Vanillepuddingpulver
2 EL kaltes Wasser

Dekoration: ca. 125g Heidelbeeren und
ca. 125g Erdbeeren nach Belieben



ZUBEREITUNG

Für den Keksboden Kekse fein zerbröseln, Butter auflösen und mit den Keksen vermengen. Den Teig als Boden in die 12 Ringe (8cm) drücken. Anschließend kühlstellen, damit der Boden fest wird.

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Cheesecake Frischkäse, Schmand, Puderzucker, Vanille, Vanillepuddingpulver, Zitronenabrieb und Tonkabohne zu einer glatten Masse verrühren. Anschließend die Eier nach und nach unterrühren, bis eine cremige, homogene Masse entsteht. Die fertige Creme auf den vorbereiteten Keksboden gleichmäßig in die Ringe füllen und 35–40 Minuten backen.

Für den Fruchtspiegel Vanillepudding in kaltem Wasser glattrühren. Himbeeren vorsichtig erwärmen und das zuvor in kaltem Wasser glattgerührte Vanillepuddingpulver unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Alles unter Rühren einmal aufkochen lassen, bis die Masse leicht eindickt.

Nach dem Abkühlen den Fruchtspiegel gleichmäßig auf dem Cheesecake verteilen und anschließend nach Belieben mit Erdbeeren und Heidelbeeren dekorativ garnieren.