

# Berry Face Cheesecake

Cremiger Cheesecake im New York Style ohne Backen, der mit frischen Brombeeren, Heidelbeeren und Mini-Dekorblüten dekoriert zum trendigen Face Cake wird.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

### Keksboden:

50 g Butter

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake  
American Style Blueberry

### Cheesecake-Belag:

125 g Brombeeren

150 ml lauwarmes Wasser

400 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Schmand

### Zum Verzieren:

etwa 125 g Brombeeren

etwa 125 g Heidelbeeren

(Blaubeeren)

20 g Dr. Oetker Kuvertüre fix  
Zartbitter

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Wie bereite ich einen schnellen Cheesecake im New York Style mit Face Cake Dekoration zu?:

## 1 Vorbereiten:

Die Springform mit Backpapier auslegen.

## 2 Keksboden zubereiten:

Butter zerlassen. Mischung für den Tortenboden (liegt der Backm. bei) zufügen und alles gut vermischen. Masse in die Form geben und mit Hilfe eines Eszlöffels gleichmäßig zu einem flachen Tortenboden fest andrücken. Keksboden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Cheesecake-Belag zubereiten:

Brombeeren verlesen und waschen. Brombeeren pürieren und das Püree durch ein Sieb streichen. Mischung für den Cheesecake-Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben. Lauwarmes Wasser hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. **Hinweis:** Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Anschließend Brombeerpüree, Heidelbeersoße (liegt der Backm. bei), Frischkäse und Schmand unterrühren. Cheesecake-Belag auf dem Keksboden gleichmäßig verstreichen. Den Cheesecake mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Cheesecake vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines großen Messers auf eine Tortenplatte umsetzen. Brom- und Heidelbeeren verlesen und waschen. Kuvertüre fix in einen kleinen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und auf den Cheesecake ein Gesicht aufspritzen. Brom- und Heidelbeeren als Haare auf den Cheesecake legen und mit Mini Dekorblüten verzieren.