

Strawberry-Cheesecake

Dieser Strawberry-Cheesecake ohne Backen ist genau der Richtige "Für Dich" und schmeckt mit vielen frischen Erdbeeren nochmal so gut.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Keksboden:

50 g Butter

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake

American Style Strawberry

Cheesecake-Belag:

etwa 200 g Erdbeeren

250 ml lauwarmes Wasser

400 g Doppelrahm-Frischkäse

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)

Zum Verzieren:

etwa 300 g Erdbeeren

Dr. Oetker Dekor ABC & Zahlen

Wie bereite ich ohne Backen einfach und schnell eine Erdbeer-Frischkäse-Torte zu?:

1 Vorbereiten:

Die Springform mit Backpapier auslegen.

2 Keksboden zubereiten:

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

3 Cheesecake-Belag zubereiten:

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Erdbeerstücke auf dem Keksboden verteilen. Mischung für den Belag (liegt der Backm. bei) in eine Rührschüssel geben, lauwarmes Wasser hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Min. aufschlagen. **Hinweis:** Als Spritzschutz die Schüssel locker mit Küchenpapier abdecken. Anschließend Frischkäse und Ricotta unterrühren. Belag auf dem Keksboden und den Erdbeerstückchen gleichmäßig verstreichen. Den Cheesecake mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Cheesecake vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines großen Messers auf eine Tortenplatte umsetzen.

5 Verzieren:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Erdbeeren mit der Schnittfläche nach oben in Herzform auf dem Cheesecake dekorieren. Kurz vor dem Servieren Schokobuchstaben auf den Cheesecake legen und die Erdbeersoße (liegt der Backm. bei) auf den Früchten verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dieser leckere Cheesecake schmeckt auch mit anderen Beerenfrüchten und nicht nur zum Geburtstag.