



Käsekuchen „Heiße Liebe“

Zutaten Boden:

25 g weiche Butter
50 g Zucker
200 g Mehl
2 EL

Zutaten Füllung:

300 g Himbeeren (frisch oder TK)
1 TL Vanillepaste
3 Eier
50 g Feinster Zucker
50g Quark
250g Sahnepudding Vanille (Becher)
1 P. Vanillepuddingpulver
2 EL Himbeerkonfitüre

Zutaten Topping:

100g weiße Schokolade
100g Quark
200 g Sahne

Zubereitung Teig:

Butter, Zucker und Mehl mit dem Wasser zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Teig in eine gefettete Springform (Ø ca. 18 cm) drücken, dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen. Form. 30 Min. in den Kühlschrank oder 15 Min. in den Gefrierschrank stellen.

Zubereitung Füllung:

Himbeeren verlesen, TK-Früchte in einem Sieb auftauen lassen. Eier mit Vanillepaste und Zucker schaumig schlagen. Quark und Sahnepudding unterziehen, zum Schluss das Puddingpulver unterrühren.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen.

Mürbeteig mit der Konfitüre bestreichen, Quarkmasse mit 200 g Himbeeren vermengen, darauf verteilen und glatt streichen. Kuchen im unteren Drittel des Backofens ca. 60 Min. backen.

Käsekuchen nach dem backen auf ein Kuchengitter, in der Form vollständig auskühlen lassen.

Zubereitung Topping:

Schokolade hacken, über einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Nun die geschmolzene Schokolade löffelweise mit dem Quark verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Schoko-Quark-Creme auf Kuchen verteilen, mit restlichen Himbeeren verzieren, ggf. mit Puderzucker bestäubt servieren.