

Käsekuchen mit Himbeeren



STYLING KITCHEN ✂
zaubert für myChoco

Du brauchst:

- ♥ 60 g **Karamell-Meersalz-Schokolade**
- ♥ 500 g Magerquark
- ♥ 250 ml Sahne
- ♥ 150 g Himbeeren
- ♥ 100 g Weizenmehl
- ♥ 100 g Zucker
- ♥ 4 Eier
- ♥ 4 Blatt Gelantine
- ♥ 2 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 1 Prise Salz

So geht's:

1. Trenne zuerst die Eier und schlage sie mit etwas Salz steif.
2. Zerkleinere die Schokolade und schmelze sie.
3. In den Eischnee rührst du nach und nach Zucker, Mehl, die Eigelbe und zum Schluss die Schokolade unter.
4. Verühre die Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig.
5. Fette eine Springform mit Margarine oder Butter ein und heize den Backofen auf 160° Umluft vor.
6. Gib den Teig nun in die vorbereitete Form und backe ihn für 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene.
7. Weiche nun die Gelantine auf.
8. Gib den Quark in eine Schüssel und verrühre ihn mit dem Vanillezucker.
9. Schlage die Sahne in einer anderen Schüssel steif.
10. Wasche die Himbeeren und püriere sie. Gib sie zum Quark hinzu und vermische beides miteinander.
11. Rühre die Himbeer-Quark-Masse in die geschmolzene Gelantine ein.
12. Hebe nun die Sahne unter und verrühre alles gut miteinander.
13. Lass den Boden nach dem Backen etwas auskühlen.
14. Verteile die Quarkcreme auf dem Boden und garniere den Käsekuchen mit Himbeeren.
15. Stelle den Käsekuchen für drei Stunden kalt.
16. Serviere den fertigen Kuchen mit ein paar Raspeln Karamell-Meersalz-Schokolade.

Viel Spaß beim Genießen! ♥