



SPEKULATIUS HIMBEER CHEESECAKE

Li Weber

INGREDIENTS

90 MINUTES 12 SERVINGS

Boden:

300g Spekulatius

75g butter

Füllung:

600g Frischkäse

250g Speisequark

3/4 cup Zucker

4 Eier

1/2 cup Mehl

Vanille Bourbon

Soße:

100g gefrorene Himbeeren

2 EL Himbeermarmelade

2 EL Zucker

50ml Wasser

2 Gelatineblätter

TAGS

#cheesecake #himbeere #käsekuchen #raspberry #specoulus





1

Kekse in einer Küchenmaschine zu feinem Mehl zerkleinern.



2

Keksmehl in eine Schüssel geben und , die in der Mikrowelle erhitzte Butter hinzu geben. Gut miteinander vermengen.



3

Springform fetten und mit Backpapier auslegen. Butter-Keks-Krümel in eine 28cm Springform geben und zu einem 1cm dicken gleichmäßigen Boden drücken. Zum festigen in den Kühlschrank stellen.



4

Frischkäse, Speisequark, Zucker vermengen. Ein Ei nach dem anderen untermengen. Nicht alle auf einmal. Bourbon Vanille und Mehl hinzugeben und gut miteinander vermengen.



5

Ofen vorheizen. Mischung in die Backform geben und für 55-60 Minuten bei 180 Grad Celsius backen.



6

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.





7

Gelatine Blätter in kaltem Wasser einweichen.



8

In einem Topf ,Wasser, Zucker und gefrorene Himbeeren hinzufügen und erhitzen.



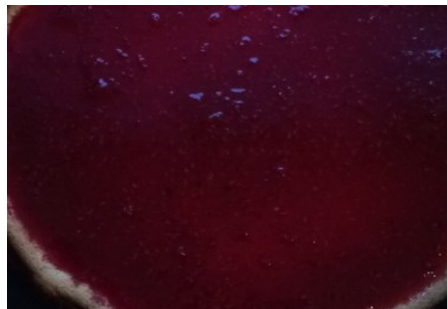
9

Marmelade hinzufügen und gut verrühren. 10 Minuten köcheln lassen und Himbeeren zerdrücken. Topf vom Herd nehmen und Gelatineblätter einrühren bis sie sich komplett aufgelöst haben. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



10

Soße auf dem abgekühlten Kuchen geben und verteilen.



11



12

Mit Heidelbeeren und Himbeeren verzieren und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen. Am besten über Nacht.





13



14

