

REZEPT



GEFROSTETER ERDBEER- RHABARBER-CHEESECAKE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12 Stücke | 60 Min. | + Gefrier- und Antauzeit

Zutaten

- 1 Stange Rhabarber (ca. 200 g)
- 80 g Butterkekse
- 60 g Butter
- 400 g Erdbeeren
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 2 EL SweetFamily Puderzucker
- 200 g Schlagsahne
- Zitronenmelisse zum Garnieren



_1573

ZUBEREITUNG

294

Kcal

Pro Stück

4

Gramm

Eiweiß

21

Gramm

Kohlenhydrate

21

Gramm

Fett

1. Rhabarber putzen, ggfl. schälen und in Scheibchen schneiden. Mit 2-3 EL Wasser in einem kleinen Topf einige Minuten weich garen. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

2. Kekse fein zerkrümeln oder im Blitzhacker mahlen. Butter schmelzen und mit Kekskrümeln mischen. Eine Springform (18 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier belegen, Krümelmasse hineingeben und als Boden festdrücken. 30 Minuten tiefkühlen.

3. Inzwischen 150 g Erdbeeren putzen und würfeln. Mit Rhabarber auf 250 g ergänzen und mit 1-2-3 Fruchtaufstrich 45 Sekunden in einem hohen Rührbecher pürieren. Etwa 100 g der Masse in unterschiedlich große Halbkugelformen (siehe Tipp) geben und einfrieren.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse und Crème fraîche mit Puderzucker verrühren. Übrigen Fruchtaufstrich unterziehen. Gelatine abtropfen lassen, bei schwacher Hitze auflösen und 2-3 EL Frischkäsecreme unterrühren. Dann diese Masse unter die übrige Creme ziehen. Sahne steif schlagen und unterheben. 4-5 EL der Creme in weitere Halbkugelformen geben. Übrige Creme auf den vorgefrorenen Boden in der Springform streichen. Mit Halbkugeln im Gefrierschrank mind. 5 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.

5. Vor dem Servieren übrige Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Halbkugeln aus den Formen lösen,

REZEPT

Cheesecake damit und mit Erdbeeren und Zitronenmelisse dekorieren und ca. 15 Minuten antauen lassen, dann servieren.

Tipps:

Nach Belieben essbare Blüten einzuckern (siehe Rezept [hier](#)) und die Torte zusätzlich damit verzieren.

Am besten lösen sich die gefrorenen Cremekugeln aus Silikonformen. Auch kleine Pralinenförmchen aus Silikon, Kunststoffförmchen von gekauften Süßigkeiten oder Eierbecher aus Metall eignen sich zum Einfrieren der Creme für die Deko.

Obst: Erdbeer, Rhabarber **Kraut und Gewürz:** Zitronenmelisse

Inspirationen

