

## Mandala - Cheesecake

Kuchen &amp; Gebäck

Frühling

Gartenparty

Geburtstag

Muttertag

### ZUBEREITUNG

**SCHWIERIGKEIT:** ● ● ● ○ ○

Kekse zerbröseln und mit Butter mischen. Als Boden in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) andrücken. Kalt stellen. Beeren mit Zucker, Saft, 4-5 EL Wasser und Stärke 1-2 Minuten kochen. Passieren und abkühlen lassen. Gelatine einweichen. Kuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Mit Restzutaten verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 3 EL Creme verrühren, in Restcreme rühren. Creme in die Form füllen. Beerenmark in Kreisen auf die Creme geben und mit einem Stäbchen zu Herzen ziehen. Mandala-Cheesecake ca. 3 Stunden kühlen.



### ZUTATEN

Zutaten für 1 Torte 26 cm Ø:

---

150 g Butterkekse

---

100 g flüssige Butter

---

250 g Himbeeren

---

2 EL Zucker

---

4 EL Zitronensaft

---

1 TL Speisestärke

---

4 x Blatt Gelatine

---

200 g weiße Kuvertüre

---

3 x Pkg. Philadelphia  
Doppelrahmstufe (à 175 g)

---

300 g Joghurt (3,5 % Fett)

---

2 EL Vanillezucker  
Backpapier