Nah&Frisch



www.philadelphia.de Professional

Mandala -Cheesecake

Kuchen & 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 (á 175 g)
- 300 g Joghurt (3,5 % Fett)
- 2 EL Vanillezucker
- Backpapier