

REZEPT FÜR MARMORIERTER CHEESECAKE MIT ERDBEERSAUCE



MARMORIERTER CHEESECAKE MIT ERDBEERSAUCE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Zutaten für 12 Stücke | 130 Min. | +
Abkühl- und Kühlzeit**

Zutaten

- 250 g Vollkorn-Butterkekse
- 120 g Butter
- 180 g SweetFamily Puderzucker
- 2 EL Kakao
- 750 g Crème fraîche
- 500 g Mascarpone
- 250 g Speisequark (20% Fett)
- 5 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Speisestärke
- 500 g Erdbeeren



3361

ZUBEREITUNG

699

Kcal

pro Stück ca.

12

Gramm

Eiweiß

37

Gramm

Kohlenhydrate

54

Gramm

Fett

1. Backofen auf 140 °C Ober-/ Unterhitze (Umluft 120 °C) vorheizen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einer Teigrolle zerkleinern. Butter schmelzen, mit den Keksbröseln, 20 g gesiebttem Puderzucker und 1 EL Kakao mischen. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und mit einem Esslöffel andrücken. Springform auf ein Backblech stellen.

2. Crème fraîche, Mascarpone, Quark, Eier, 40 g Puderzucker, Vanillezucker und Stärke glatt rühren. Zwei Drittel der Creme in die Springform gießen. Übrige Creme mit 60 g gesiebttem Puderzucker und übrigem Kakao verrühren und auf der hellen Creme verteilen. Mit einem Holzspießchen vorsichtig ineinander marmorieren. Kuchen im heißen Ofen ca. 1 3/4 Stunden backen. Dann im geschlossenen Backofen auskühlen lassen. Herausnehmen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

3. Vor dem Servieren Kuchen aus der Form lösen. Erdbeeren waschen, putzen und mit übrigem Puderzucker fein pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen. Sauce zum Cheesecake servieren.