

„Juni Kuchen“

Cheesecake mit Erdbeeren

Ca. 16 Stücke

1 Tortenboden

200 g geschält und geschnittene Rhabarber

90 g Zucker (1 dl)

3 dl Vanillecreme (Rezept auf Seite 43)

1 kg frische Erdbeeren

200 g Philadelphia-Käse

1½ dl Vollrahm

90 g Zucker (1 dl)

6 Gelatine Blätter

Dekor: 500 g frische Beeren, Zitronenmelisse



Schneiden Sie den Tortenboden in zwei Teile.

Den Rhabarber mit dem Zucker weich kochen lassen.

Wenn die Mischung abkühlt ist, mit der Vanillecreme mischen.

Achtung! Sollte in einer Form mit Tortenring gemacht werden.

Auf dem unteren Kuchenteil die Rhabarbermischung verteilen und danach den zweiten Kuchenteil auflegen.

Die Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren.

Philadelphia-Käse, Vollrahm und Zucker zusammenrühren. Das

Erdbeerpüree vorsichtig in die Mischung einrühren.



1 (2)

Copyright 2015



KIA-MIA

„Juni Kuchen“

Die Gelatine Blätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
Danach in einem Topf schmelzen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen wenn die Blätter geschmolzen sind.
Mit ein wenig Erdbeermischung mischen und danach mit dem Rest der Erdbeer-mischung verrühren.

Die fertige Erdbeermischung in die Kuchenform giessen und gleichmässig verteilen.
Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank lassen.

Den Cheesecake dekorieren mit frischen Beeren und Zitronenmelisse, bevor er serviert wird.



2 (2)

Copyright 2015



KIA-MIA