

Himbeer-Cheesecake aus dem Thermomix



© Himbeer-Cheesecake · Rezepte mit Herz



25 Min + Wartezeit



leicht



8 Portionen

Dieses tolle Rezept ist eines von 10 Ideen für leckere Kühlschrantorten ohne Backen!

REZEPT-E-BOOK "KÜHLSCHRANTORTEN"

Unsere süßen Lieblinge mit Knusperboden und erfrischender Creme gelingen ganz ohne Backen. Das verspricht nicht nur sommerlichen Genuss, sondern lässt sich auch ganz entspannt ohne Stress vorbereiten. Perfekt, um die schönste Zeit des Jahres mit Euren Lieben zu genießen.

[Jetzt herunterladen: GRATIS-E-BOOK "Kühlschrantorten"](#)

Im E-BOOK findet ihr folgende Rezeptideen:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	125 g	Schoko-Crossies
<input type="checkbox"/>	40 g	Butter
<input type="checkbox"/>	200 g	eiskalte Sahne
<input type="checkbox"/>	150 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	200 g	Doppelrahmfrischkäse
<input type="checkbox"/>	100 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>		Ausgekratztes Mark von ½ Vanilleschote
<input type="checkbox"/>	100 g	Himbeerfruchtaufstrich
<input type="checkbox"/>	150 g	frische Himbeeren

Zubereitung

1. Springform (20 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen. 100 g Kekse in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen. Butter in den Mixtopf geben, 5 Min./ 120 °C (TM31: Varoma)/Stufe 2 schmelzen. Keksbrösel zugeben und 15 Sek./Stufe 3 vermischen, Masse in die Form geben und zum Boden andrücken. Mindestens 30 Minuten kaltstellen.
2. Für die Füllung den Mixtopf eiskalt spülen. Sahne einfüllen und auf Stufe 10 ca. 10-20 Sekunden mit Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen, Mixtopf spülen und gut abtrocknen.
3. Schokolade in Stücken in den Mixtopf geben, 5 Min./50 °C/Stufe 2 schmelzen. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Frischkäse, Quark und Vanillemark in den Mixtopf geben und HIMBEER-CHEESECAKE 25 Min. leicht + Wartezeit 8 Stücke 30 Sek./Stufe 3 verrühren. Sahne zugeben und mit dem Spatel unterheben. Masse in die Form füllen, glatt streichen und die Torte mindestens 3 Stunden kaltstellen.
4. Vor dem Servieren Fruchtaufstrich in den Mixtopf geben und 2 Min./40 °C/Stufe 1 erwärmen, abkühlen lassen. Himbeeren zugeben und mit dem Spatel vorsichtig unterheben. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Beeren vor dem Servieren in die Kuchenmitte geben.

Tipp: Der Kuchen enthält keine Gelatine und sollte daher vor allem bei warmem Wetter bis kurz vor dem Servieren im Kühlschrank stehen. Sonst wird er sehr schnell weich und lässt sich nicht so gut schneiden.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 340 kcal – 7 g E – 22 g F – 31 g KH