



## Cheesecake mit Blaubeeren/Himbeeren

### Zutaten Boden:

75g Mandeln mit Haut  
100g Butter  
100g Butterkekse

### Zutaten Füllung:

5 Blatt Gelatine  
1 Bio Zitrone  
100g Sahne  
400g Frischkäse  
150g Naturjoghurt  
150g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt

### Zutaten Topping:

300g tiefgefrorene  
Blaubeeren/Himbeeren  
2 EL Zucker  
1 Blatt Gelatine

### Zubereitung Boden:

Blaubeeren/Himbeeren auftauen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden ca. 5 Minuten rösten. Butter in einem Topf schmelzen. Kekse und Mandeln grob Würfeln und mit der Butter gut mischen. Bröselmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) geben, gleichmäßig verteilen und andrücken.

### Zubereitung Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bei der Zitrone die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Sahne steif schlagen und kalt stellen. Frischkäse, Joghurt, Zucker, Vanilleextrakt und 3 EL Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1-2 EL Frischkäsecreme verrühren, dann in die restl. Creme rühren, nun die Sahne unterheben. Masse in die Springform auf den Tortenboden verteilen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

### Zubereitung Topping:

Blaubeeren/Himbeeren und Zucker mit dem Pürierstab fein pürieren. **Optional:** Beerenpüree danach noch durch ein Sieb streichen, damit keine Kerne mehr enthalten sind. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1-2 EL Beerenpüree verrühren. Dann in das übrige Beerenpüree einrühren. Masse auf der Frischkäsecreme verteilen und glatt streichen. Torte mindestens 3-4 Stunden kalt stellen.