



Melonen-Himbeer-Cheesecake

Zutaten:

125g Butter
120g Vollkorn-Butterkekse
150g Zucker
8 Blatt Gelatine
350g Galiamelone
2 EL Zitronensaft
400g Doppelrahm-Frischkäse
400g Sahne
250g Himbeeren

Zubereitung:

Butter schmelzen. Vollkorn-Butterkekse mit dem Multizerkleinerer zerkleinern oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln.

Die zerkleinerten Kekse mit der geschmolzenen Butter gut vermischen. Die Bröselmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) geben, fest andrücken und mind. 15 Minuten kaltstellen.

Gelatine einweichen. Melone schälen, entkernen, in Stücke schneiden. Zitronensaft zufügen, fein pürieren, dann den Zucker unterrühren. Melonenpüree mit Frischkäse verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. 3-4 Esslöffel Melonencreme zur aufgelösten Gelatine geben verrühren, dann in die übrige Melonencreme rühren und kaltstellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Masse auf den Boden geben. Himbeeren verlesen und darauf verteilen. Mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kaltstellen. Danach noch mit ein paar Himbeeren dekorieren.