

New York Cheesecake mit Erdbeeren

 Leicht  ca. 90 Min.



Zutaten | 12 Portionen

200 g zarte Haferflocken
120 g flüssige Butter
190 g + 2 EL Zucker
1 EL Mehl
900 g Doppelrahm-Frischkäse

Zubereitung

Zarte Haferflocken mit flüssiger Butter und 40 g Zucker vermengen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und mit bemehlten Händen zu einem gleichmäßigen Boden festdrücken. Im Kühlschrank festwerden lassen.

200 ml Schlagsahne
150 g Schmand
2 EL Speisestärke
6 Eier
1 Zitrone
500 g Erdbeeren
120 ml roter Saft
120 ml Wasser
1 Pck. Tortenguss klar

Anschließend den Rand der Springform leicht einfetten.

Frischkäse, Schlagsahne und Schmand in eine große Schüssel geben. 150 g Zucker, Speisestärke, Eier sowie Schalenabrieb und Saft der Zitrone so kurz wie möglich zu einer glatten Masse vermengen. Die Käsekuchenmasse auf den Haferflockenboden gießen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Den Cheesecake nach der kurzen Ruhepause im Ofen zuerst 15 Minuten bei 220° C Ober-/Unterhitze, dann weitere 50-60 Minuten bei 135° C backen. Anschließend den Ofen ausschalten und den Kuchen weitere 2 Stunden im ausgeschalteten Ofen bei geschlossener Ofentür abkühlen lassen.

Den Cheesecake nun am besten über Nacht im Kühlschrank komplett durchkühlen lassen und erst am nächsten Tag mit der Deko fortfahren.

Erdbeeren putzen, waschen und klein schneiden. Gleichmäßig auf dem gekühlten Cheesecake verteilen. Saft, Wasser, restlichen Zucker (2 EL) sowie Tortenguss in einem kleinen Topf vermengen, unter Rühren aufkochen, kurz auskühlen lassen und dann über die Erdbeeren gießen. Abkühlen lassen und genießen