

Cheesecake mit frischen Beeren



Zutaten für eine Springform von 24cm Durchmesser

- 150g [Petit Beurre](#)
- 100g Butter
- 50g [Zucker](#)
- 400g [Ricotta](#)
- 150g Mascarpone
- 2 Päckli Vanillezucker
- 3 EL Zitronensaft
- 4 grosse Eier
- 180g Johannisbeer- oder Quittengelee
- 250g Beeren der Saison

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen.

Kuchenboden zubereiten: Petit Beurre zerbröseln, Zucker dazugeben. Butter schmelzen und alles vermengen. Den Boden einer Springform von 24cm Durchmesser mit Backpapier belegen. Masse einfüllen und andrücken.

Creme aus Ricotta und Mascarpone herstellen: Ricotta, Mascarpone, Vanillezucker, Zitronensaft vermengen. Eier schaumig schlagen und unter die Masse heben.

Auf Biscuitteig giessen und etwa 50 Minuten backen. Ab und zu Farbe kontrollieren. Wird der Cake zu braun, mit Alufolie abdecken.

Beerengelee erwärmen und auf dem Kuchen verteilen: Johannisbeer- oder Quittengelee in einem Pfännchen erwärmen bis er zerfließt. Auf dem Kuchen verteilen.

Cheesecake kühl stellen und mit Beeren verzieren: Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit den Beeren belegen und nochmals durchkühlen. Nach Belieben etwas Puderzucker darüberstreuen.