



## NO-BAKE-STRAWBERRY-CHEESECAKE MIT KEKSBODEN

### So geht's:

#### Zutaten:

##### 26er Springform

##### Boden:

- 250g Butterkekse
- 80g Butter

##### Cheesecake:

- 300g Erdbeeren (frisch oder TK)
- 300g Sahne
- 500g Quark
- 300g Frischkäse
- 180g Zucker
- 150ml Milch
- 4 TL Agar Agar

##### Deko:

- 100g Sahne
- 1 TL San Apart oder 1 Pckg. Sahnesteif
- frische Erdbeeren

**1** Die Butterkekse in einem Mixer fein zerkleinern. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und die gemahlene Kekse dazugeben und gut miteinander verrühren. Nun in eine Springform (Herz oder Rund) ein Backpapier spannen und die Kekse mit einem Löffel oder einem Glas richtig festdrücken. In den Kühlschrank stellen.

**2** Die Erdbeeren fein pürieren (falls ihr TK verwendet, vorher in der Mikrowelle oder in einem Topf antauen lassen). Die Sahne steif schlagen und mit dem Quark, dem Frischkäse und dem Zucker kurz verrühren. In einem kleinen Topf die Milch mit dem Agar Agar verrühren und gemeinsam aufkochen lassen. Unter Rühren mindestens 2 min lang köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die pürierten Erdbeeren einrühren. Ein paar Minuten abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Erdbeeren dann gut in die Frischkäse-Quark-Mischung rühren und vorsichtig auf den Keksboden geben und glatt streichen. Für mindestens 4h in den Kühlschrank stellen, dann erst am Springform-Rand entlang schneiden und die Form lösen.

**3** Ich habe zur Deko Sahne mit San Apart (oder Sahnesteif) steif geschlagen, in eine Spritztüle gefüllt und kleine Tupfen auf die Torte gespritzt. Diese habe ich dann noch mit Erdbeeren verziert. Ihr könnt aber hierbei total kreativ sein.

