



# BROMBEER CHEESECAKE MIT OREO-BODEN

## Zutaten:

### 26er Springform:

#### Oreo-Boden:

- 300g Oreo Kekse
- 70g geschmolzene Butter

#### Cheesecake:

- 400g Brombeeren (TK oder frisch)
- 750g Quark (20%)
- 250g Frischkäse
- Etwas Zitronensaft
- 250g Sahne
- 180g Zucker
- 150ml Milch
- 12 TL AgarAgar

#### Deko:

- frische Brombeeren
- Minze

## So geht's:

- 1** Ein Backpapier in eine Springform spannen. Dann die Oreo Kekse mit einem Mixer oder Food Processor fein zerkleinern und die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Die zerkleinerten Kekse in die Butter einrühren und dann in die Springform geben. In der Springform gleichmäßig verteilen und mit einem EL oder einem Glas festdrücken. Bis zur Verwendung kühlen.
- 2** Die Brombeeren evtl. vorher antauen und fein pürieren. Die Sahne steif schlagen und den Quark, Frischkäse, Zitronensaft und Zucker miteinander verrühren. Die pürierten Brombeeren einrühren, anschließend die Sahne unter den Quark rühren.
- 3** 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 einige Minuten abkühlen lassen, dann unter die Quarkmischung heben und auf den Oreo-Boden geben. Gleichmäßig verteilen und für mind. 4h in den Kühlschrank stellen.
- 4** Zum Schluss den Kuchen mit frischen Brombeeren und Minzblättern dekorieren.

