



## KÄSEKUCHEN MIT BEEREN

1 h 15 min    Mittel

Kühlen mind. 8 h

### ZUTATEN (FÜR 1 SPRINGFORM; 26 CM DURCHMESSER BZW. FÜR 12 STÜCKE)

Für die laktosefreien Kekse:

40 g MinusL Frischkäse

60 g MinusL Butter

100 g Zucker

1 Msp. Salz

1 TL Vanille-Extrakt

225–250 g Mehl

Für die Creme:

3 Eier

4 cl Zitronensaft

100 g Zucker

400 g MinusL Speisequarkzubereitung Magerstufe

400 g MinusL Joghurt mild 3,8 % Fett

400 ml frische MinusL Schlagsahne

50 g Vanillezucker

100 g gemischte Beeren, zum Garnieren

Für den Boden:

50 g gemahlene, geschälte Mandeln

40 g Zucker

175–200 g MinusL Butter

## ZUBEREITUNG

Die Butter schmelzen. Den Frischkäse mit Butter, Zucker, Salz und Vanilleextrakt verrühren. Das Mehl dazu geben und unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig einmal kurz durchkneten, dann auf wenig Mehl ca. 5 mm dick ausrollen, nach Belieben Plätzchen ausstechen oder schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für den Boden ca. 200 g der Kekse im Mixer zerbröseln und mit den Mandeln, dem Zucker und der Butter verkneten. Die Springform mit Backpapier auslegen, auf den Boden die Keksmasse geben und gleichmäßig andrücken. Kalt stellen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zitronensaft und der Hälfte vom Zucker über einem heißen Wasserbad cremig schlagen (nicht zu heiß werden lassen). Von der Hitze nehmen, kalt schlagen, dann den Quark und Joghurt unterziehen.

Die Sahne mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme heben. Die Eiweiße steif schlagen und ebenfalls unterziehen. Die Masse auf den Keksboden geben und mindestens 5 Stunden kühl stellen.

Zum Servieren aus der Form lösen. Die Beeren waschen, gut trocken tupfen und auf der Torte platzieren.