

Mandala -Cheesecake

[Kuchen & Gebäck](#)[Frühling](#)[Gartenparty](#)[Geburtstag](#)[Muttertag](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Kekse zerbröseln und mit Butter mischen. Als Boden in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) andrücken. Kalt stellen. Beeren mit Zucker, Saft, 4-5 EL Wasser und Stärke 1-2 Minuten kochen. Passieren und abkühlen lassen. Gelatine einweichen. Kuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Mit Restzutaten verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 3 EL Creme verrühren, in Restcreme rühren. Creme in die Form füllen. Beerenmark in Kreisen auf die Creme geben und mit einem Stäbchen zu Herzen ziehen. Mandala-Cheesecake ca. 3 Stunden kühlen.



ZUTATEN

Zutaten für 1 Torte 26 cm Ø:

150 g Butterkekse

100 g flüssige Butter

250 g Himbeeren

2 EL Zucker

4 EL Zitronensaft

1 TL Speisestärke

4 x Blatt Gelatine

200 g weiße Kuvertüre

3 x Pkg. Philadelphia
Doppelrahmstufe (á 175 g)

300 g Joghurt (3,5 % Fett)

2 EL Vanillezucker
Backpapier