

www.CAISEACKER.de



Erdbeercremekuchen

Rezepte vom LAISEACKER

Zutatenliste (für eine 18cm Springform):

Für den Boden: 250g Butterkekse (oder auch zertbitter Cookie), 80g Butter, zimmerwarm (z.B. Alsan bio), Für die Erdbeermasse: 500g Erdbeeren, 2 EL Gelierzucker, 1 EL Stärke, Saft und Abrieb ½ Zitrone

Für die Creme: 1 Dose KokoSmilch (nur den festen Teil davon), 400g Frischkäse (optional veganer Frischkäse), 60g Puderzucker, Saft und Abrieb ½ Zitrone, 1 MSP. Vanille

Zubereitung:

1. Die Dose KokoSmilch in den Kühlschrank stellen. Optional: die Cashews in Wasser, für mind. 2 Stunden einweichen.
2. Die Erdbeeren vom Grün befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Zitrone abreiben und auspressen. Zitronensaft mit Stärke vermischen und in einem Topf erhitzen. Die Erdbeerstücke hinzugeben, bei mittel starker Hitze zum Kochen bringen. Dabei mit einem Kartoffelstampfer die Erdbeeren zerkleinern. Gelierzucker hinzugeben und alles unter Rühren aufkochen und andicken lassen. Erdbeermasse vom Herd nehmen, beiseitestellen und auskühlen lassen.
3. Die Kekse in einem Mixer zerkleinern und mit Butter vermischen. Eine Springform ausfetten und den Keksboden gleichmäßig festdrücken. In dem Kühlschrank stellen.
4. Für die Creme die eingeweichten Cashews gut abspülen. Den festen Teil der KokoSmilch zusammen mit dem Frischkäse und dem restlichen Saft der Zitrone vermischen. Den restlichen flüssigen Teil (ca. 150ml) der KokoSmilch zusammen mit den Cashewnüssen pürieren und unter die Frischkäsemasse heben. Puderzucker und Vanille hinzugeben und vermischen.
5. Den Boden aus dem Kühlschrank nehmen und mit der Creme bestreichen. Die Erdbeermasse auf die Creme geben und leicht mit der Gabel in die Creme einarbeiten. Den Kuchen am besten über Nacht in der Kühlschrank stellen oder im Gefrierschrank für mehrere Stunden kühlen und vor dem Servieren auftauen.
6. Optional ist der Kuchen auch ohne Cashew moussiger und kann im Gefrierschrank aufbewahrt und kurz vor dem Servieren herausgeholt werden. Im Sommer frisch aus dem Gefrierschrank eine fruchtige Erfrischung. Der Kuchen kann mit frisch geschnittenen Erdbeeren garniert werden.

