

Strawberry Cheesecake

Zutaten

- 300g Lotuskekse
- 100g Butter
- 200g Zucker
- 1 Ei
- 3 EL Speisestärke
- 600g Frischkäse
- 220g Magerquark
- 3 EL frisch gepresster Orangensaft
- 200g Erdbeeren
- 1 Packung Tortenguss rot

Zubereitung

- Kekse fein zerkleinern
- Butter schmelzen und mit Kekskrümeln gut vermischen
- Springform mit Backpapier auslegen und Keksmischung auf dem Boden verteilen und gut andrücken, dann für 8 Minuten in den Backofen
- Für die Creme Zucker, Ei, Speisestärke, Frischkäse, Quark und Orangensaft miteinander aufschlagen
- Creme auf den Boden geben und weitere 45 Minuten in den Ofen
- Den Kuchen komplett abkühlen lassen
- Erdbeeren klein pürieren, so dass keine Stückchen übrigbleiben
- Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und mit pürierten Erdbeeren vermischen
- Für 5-6 Stunden in den Kühlschrank stellen

Backofen 180 Grad ca. 45 Minuten