

DESSERT

# White Chocolate Raspberry Cheesecake

*von Sabrina* SCHWIERIG

| ZUBEREITUNG | KOCHEN | KALORIEN PRO PORTION | PORTIONEN |
|---|---|---|---|
| 0 min | 0 min | 483 kcal | 8 |

## Zutaten

FÜR 8 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 130 g | Butterkeks |
| 1⍯ TL | Zucker |
| 20 g | gemahlene Mandeln |
| 55 g | Butter |
| 0.07 ml | Mandelaroma |
| 85 g | weisse Schokolade |
| 2⍯ St. | Ei |
| 600 g | Philadelphia |
| ⍯ St. | Vanilleschote |
| 0.1 ml | Mandelaroma |
| 85 g | Zucker |
| 2 TL | Mehl |
| 2 EL | Himbeerkonfitüre |
| 1⍯ TL | Aprikosenkonfitüre |
| 33⍯ g | Mandelblättchen |

## Anleitung

1. Boden: Für den Boden die Butter schmelzen und die Kekse zerkrümmeln. Anschliessend Butter, 2 TL Zucker, zerkrümmelte Kekse, gemahlene Mandeln mit 2 Tropfen Mandelaroma mischen. Die Zutaten in eine vorbereitete Form (Rezept entspricht einer Form von 26cm) drücken.
2. Weisse Schokolade schmelzen.
3. Philadelphia mit Zucker und Mehl cremig rühren.
4. Schokolade unterrühren, Eier, Mandelaroma und ausgekratze Vanilleschote hinzufügen und cremig rühren. Masse zum Boden in die Form giessen.
5. Nun die Himbeerkonfitüre mit etwas Wasser mischen und anschliessend beliebig auf den Kuchen geben.
6. Im Ofen ca. 40 Minuten bei 175°C Heissluft backen bis die Oberseite leicht braun wird. Abkühlen lassen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Am Ende die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser mischen und den Rand des Kuchens damit bestreichen. Mandelblättchen andrücken.

> **Tipp** · Mandelblättchen für den Rand vorher leicht anrösten bis sie braun sind.