

AVOCADO

Avocado-Cheesecake mit Himbeeren

von Sabrina EINFACH

ZUBEREITUNG	KOCHEN	KALORIEN PRO PORTION	PORTIONEN
0 min	0 min	356 kcal	100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

1670 g	Butterkeks
1040 g	Butter
330 St.	Avocado
160 EL	Limettensaft
1170 g	Puderzucker
25 St.	Gelatine
25 EL	Wasser
160 dl	Rahm
1250 g	Himbeeren (frisch oder TK)
80 EL	Puderzucker
80 St.	Gelatine

Anleitung

1. Boden zubereiten: Butter schmelzen und die Kekse in einem Plastikbeutel mit einem Wallholz fein zermahlen. Die gemahlenen Kekse in eine Schüssel geben und die geschmolzene Butter darunter mischen und gut verrühren. Alles in eine vorbereitete Form geben und den Boden andrücken. Kühl stellen.
2. Nun die Cheesecake-Masse zubereiten: Avocados schälen, würfeln und zusammen mit dem Limettensaft pürieren. Creme Fraiche und Puderzucker daruntermischen.
3. Gelatine für 5 Minuten in kaltes Wasser legen. Anschliessend das Wasser gut ausdrücken und mit den 2 EL Wasser auflösen.
4. 2 EL der Masse in die geschmolzene Gelatine geben, gut verrühren und anschliessend zum Rest der Masser geben. Zügig alles miteinander verrühren.
5. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.
6. Masse auf den Boden geben und für 45 Minuten kühl stellen.
7. Himbeeren: Gelatine für 5 Minuten in kaltes Wasser legen.
8. Währenddessen die Himbeeren mit dem Puderzucker aufkochen. Gelatine gut ausdrücken und mit in den Topf geben.

9 Himbeermasse auf dem Kuchen verteilen und für ca. 3 Stunden kühl stellen.

Tipp · Himbeermasse nach dem Kochen durch ein Sieb giessen und dann auf den Kuchen geben. Dies ergibt eine glatte Oberfläche.