

AVOCADO

# Avocado-Cheesecake mit Himbeeren

*von Sabrina* EINFACH

| ZUBEREITUNG | KOCHEN | KALORIEN PRO PORTION | PORTIONEN |
|---|---|---|---|
| 0 min | 0 min | 356 kcal | 6 |

## Zutaten

FÜR 6 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 100 g | Butterkeks |
| 65 g | Butter |
| 2 St. | Avocado |
| 1 EL | Limettensaft |
| 70 g | Puderzucker |
| 1½ St. | Gelatine |
| 1½ EL | Wasser |
| 1 dl | Rahm |
| 75 g | Himbeeren (frisch oder TK) |
| ½ EL | Puderzucker |
| ½ 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.