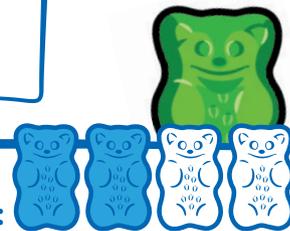


HARIBO

Lakritz Blueberry Cheesecake

Schwierigkeitsgrad:



Lust auf Kuchen, doch keine Lust auf Backen? Dieser extravagante Cheesecake für Lakritz-Fans wird nicht nur fruchtig-lecker, sondern auch ein echter Hingucker – ganz ohne Ofen. Und schnell geht's auch noch.

Zutaten:

Teig

300 g Schokokekse
3 EL geschmolzene Butter
1 TL Anis

Creme

200 g Sahne
2 EL Sahne-Stabilisator
z.B. San-apart
500 g Mascarpone
4 EL Quark
8 EL Puderzucker
4 EL Sahne-Stabilisator
z.B. San-apart
200 g Blaubeeren

Dekoration

HARIBO Lakritz Schnecken
HARIBO Salino
HARIBO Berries
Blaubeeren
Lakritz-Streusel

Außerdem

Springform, ø 24 cm

So geht's:

1. Boden bereiten

Die Schokokekse fein zerbröseln und mit der zerlassenen Butter vermischen. Die Masse auf dem Boden einer Springform verteilen und gut festdrücken. Nun für ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Creme anrühren

Die Sahne mit Hilfe von Sahne-Stabilisator steif schlagen. Mascarpone, Quark und Puderzucker kurz mit dem Mixer verrühren und auch diese Quarkmasse mit Sahne-Stabilisator festigen. Dann kann die Sahne untergehoben werden.

3. Blaubeeren dazu

Einen kleineren Teil der Creme zur Seite stellen und zum größeren Rest die Blaubeeren hinzufügen. Nach Wunsch kann hier noch mit etwas Farbstoff nachgefärbt werden.

4. Fix und fertig

Die Springform an der Außenkante mit HARIBO Lakritz Schnecken auslegen. Dann die Blaubeer-Creme auf dem Keksboden verteilen. Zum Abschluss die Torte mit der weißen Creme abdecken und dann der schönste Teil: Verzieren mit Berries, Salinos und Lakritz-Streuseln.

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

