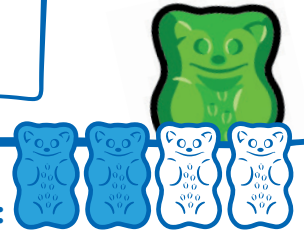


HARIBO

Süße Mäuse Cheesecake

Schwierigkeitsgrad:



Einfach gemacht und macht einfach viel her. Für diesen leckeren, unkomplizierten Cheesecake ist nicht mal Backen nötig. Und das Beste: Er schmeckt großen und kleinen Mäusen einfach mausgezeichnet!

Zutaten:

Teig

100 ml Milch
500 g Magerquark
1 Packung Zitronenschalen-Abrieb
1 Packung Vanillepuddingpulver
200 g Löffelbiskuit
150 g Butter
200 ml süße Sahne
1 Packung Vanillezucker
6 Blatt weiße Gelatine
250 g HARIBO Süße Mäuse
Öl für die Springform

Dekoration

ca. 12 Stück HARIBO Süße Mäuse
Zuckerperlen

Außerdem

Springform, ø 26 cm

So geht's:

1. Boden bereiten

Vorab den Boden einer 26er-Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Öl einfetten. Die Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Parallel die Butter zerlassen und sie mit den Biskuitbröseln zu einer schönen Masse vermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden der Springform verteilen und festdrücken. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Füllung fertigen

Magerquark, Puddingpulver und geriebene Zitronenschale mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu einer glatten Creme verrühren. 250 g der rosafarbenen Süßen Mäuse in der Milch auf kleinster Stufe unter Rühren langsam schmelzen. Kurz abkühlen lassen, während die Sahne mit dem Vanillezucker steifgeschlagen wird. Die „Mäusemilch“ mit der Creme verrühren, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

3. Bindung bekommen

Die Gelatine-Blätter 5 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, ausdrücken und in einem Topf auf kleinster Stufe erhitzen, bis die Gelatine sich verflüssigt hat. Die flüssige Gelatine langsam unter die rosafarbene Cheesecake-Creme rühren.

4. Aus die Maus

Die Creme gleichmäßig in die vorbereitete Springform aus dem Kühlschrank füllen, glattstreichen und für ca. 3 Stunden wieder in den Kühlschrank stellen, damit die Cheesecake-Creme schön fest wird. Zum Servieren den Cheesecake aus der Springform lösen, und ihn mit den restlichen Süßen Mäusen verzieren. Aus die Maus!

Teile dein Meisterwerk mit
#haribomachtfroh

