



Beeren-Cheesecake

- 1 Stk. ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)
- 2 EL Heidelbeerkonfitüre
- 500 g Ricotta
- 50 g Zucker
- 1 Päckli Vanillecremepulver zum Kochen (72g)
- 3 Stk. Eier
- 300 g tiefgekühlte Beerenmischung

Teig mit dem Papier in die Springform ca. 26 cm Ø legen, Rand gut andrücken. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen. Konfitüre auf dem Teigboden verteilen. Ricotta und alle Zutaten bis und mit Eiern gut verrühren. Masse auf den Teigboden giessen, Beeren darauf verteilen. Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschliessend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. abkühlen lassen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten. Herausnehmen, auskühlen. Aus der Form nehmen, zugedeckt ca. 6 Std. kühl stellen. In einer Folie verpackt 2 Tage im Kühlschrank haltbar.

En Guetä

