

CHEESECAKE mit BEEREN

ZUTATEN

für den Teig:

- 280g Mehl
- 1 Prise Salz
- 160g Pflanzenmargarine (kalt)
- 2 EL Seidentofu
- 180-200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker

für die Cheesecreme:

- 400g vegauer Topfen
- 120g Pflanzenmargarine, weich
- 4 EL Seidentofu
- 110g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Saft & Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 100g Speisestärke

Außerdem: Springform, Beeren zum Garnieren



ZUBEREITUNG

- Die kalte Margarine in Flocken schneiden, und alle Zutaten für den Mürbteig rasch zu einem glatten Teig kneten.
- Die Springform einfetten und den Teig hineindrücken, dabei einen Rand hochziehen. Ca. 1 Std. im Kühlschrank rasten lassen.
- Für die Cheesecreme alle Zutaten mit einem Handmixer gut schlagen, bis eine glatte Masse entsteht.
- Das Backrohr auf 160°C Umluft vorheizen.
- Die Cheesecreme in die Springform mit dem Mürbteig eingießen und mit allerlei Beeren garnieren, zB.: Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Ribiseln. Dann den Kuchen in das Backrohr schieben und für 45-50 min. backen lassen. Stäbchenprobe machen.

Guten Appetit! ☘