

# PHILADELPHIA-ERDBEER CHEESECAKE / NO BAKE

Vorbereitungszeit 30 Minuten | 3 Stunden Kühlzeit |  
Leicht | 1 Portion

Es gibt viele Varianten von Käsekuchen oder Cheesecake. Die meisten werden im Ofen gebacken, aber es gibt auch welche, die nicht gebacken werden. Sogenannte no bake Cheesecakes.

Und genau so einen machen wir hier. Er besteht aus einem leckeren Boden aus Keksen und einer köstlichen Philadelphiacreme, die schön leicht und frisch schmeckt. Ausprobieren lohnt sich!

## Schritt 01

Die Kekse im Mixer oder in einer Plastiktüte mit einem Nudelholz zerkleinern. Mit der geschmolzenen Butter vermischen. Eine Kuchenform (28 cm Durchmesser) mit einem Backpapier auslegen. Die Keksmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. 15 Minuten im Kühlschrank kaltstellen (der Boden wird nicht gebacken).

## Schritt 02

Die Gelatine für die Füllung in kaltem Wasser einweichen.

## Schritt 03

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und kalt stellen. Den Philadelphia mit dem Vanillemark, dem Zitronenabrieb und dem Joghurt in der Maschine kurz glatt rühren. Einen kleinen Teil der geschlagenen Sahne aufheben, um ihn mit der Gelatine zu vermischen. Den Rest der Sahne nach und nach in den Philadelphia unterheben. Die zurückbehaltene Sahne mit der Gelatine vermischen. Dann diese Mischung in die Sahne-Philadelphia- Mischung geben und unterheben. Zum Schluss kurz mit einem Schneebesen ein paar mal durch die Masse gehen.

## Schritt 04

Die Masse gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen und mindestens 3-4 Stunden kaltstellen.

## Schritt 05

Die restliche Gelatine einweichen. Die Erdbeeren waschen und mit den 20 g Zucker auf dem Herd zum kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen und von der Hitze nehmen.

Die eingeweichte Gelatine zu den Erdbeeren geben und mit einem Mixstab alles kurz pürieren. Durch ein Sieb geben und auf einem Wasserbad abkühlen lassen. Lasst es nicht zu kalt werden, sonst wird es fest. Die Erdbeermasse auf dem Kuchen verteilen und alles wieder kaltstellen. Fertig! Nach 3-4 Stunden könnt Ihr den Kuchen anschneiden.

### Erdbeer Philadelphia Käsekuchen / Cheesecake ohne backen / Thomas kocht

## Zutaten

- 500 g Philadelphia
- 300 g Sahne
- 100 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
- 70 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine (handelsübliche aus dem Supermarkt)
- etwas Abrieb einer Bio Zitrone
- 1 TI Vanillepaste oder ein paar Tropfen Vanille-Essenz (eine frische Vanilleschote geht natürlich auch)

### Torten-Boden

- 200 g Digestive Biscuits (Kekse)
- 150 g Butter

### Erdbeer-Topping

- 350 g frische Erdbeeren

- 20 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 3.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 12

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**[Mein Backbuch\\*](#)**