

Cheesecake-Überraschung



200 g	Butter
400 g	Spekulatius
1 Glas (400 g)	Wild-Preiselbeeren und Cranberrys
2 Blatt	Gelatine
120 g	Doppelrahmfrischkäse
100 g	griechischer Joghurt
50 g	Puderzucker
60 ml	Eierlikör
80 g	Schlagsahne
ca. 80 g	Ruby-Schokoladrops
2 EL	TK-Cranberrys
3 EL	Zucker
3	Kumquats
ca. 1	Pitahayas
1	Mini- Zuckerstange
evtl.	Minze und Esspapier für die Deko

Zubereitung

- 1 Für den Boden Butter schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit der Teigrolle fein zerkrümeln. Mit Butter mischen und in einer mit Backpapier ausgelegten quadratischen Form (24 x 24 cm) zum Boden andrücken, dabei einen Rand formen. Preiselbeer-Cranberry-Mix darauf verteilen. Ca. 15 Minuten kalt stellen.
- 2 Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Joghurt und Puderzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, mit Eierlikör erwärmen und ca. 3 EL Käsecreme unterrühren, dann den Mix in die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf der Fruchtschicht verstreichen. Ca. 6 Stunden kalt stellen.
- 3 Für die Deko Ruby-Drops nach Packungsanweisung schmelzen. Kuchen aus der Form heben. Guss als Schleifenband daraufdrizzeln. Für die Schleife Cranberrys antauen lassen, in Zucker wälzen. Kumquats in Scheiben schneiden. Pitahaya-Fruchtfleisch als kleine Kugeln ausstechen. Zuckerstange hacken. Alles mittig auf dem Kuchen anrichten. Nach Belieben mit Minze und Esspapier als Geschenkanhänger verzieren.