

Strawberry Cheesecake



75 g	Butter
150 g	Butterkekse
4	Eier (Gr. M)
225 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
750 g	Doppelrahm-Frischkäse
125 g	Schlagsahne
40 g	Speisestärke
750 g	Erdbeeren
1 Päckchen	Tortenguss

Zubereitung

- 1 **Für den Boden** Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit Hilfe einer Kuchenrolle fein zermahlen. Keksbrösel und Butter mischen, in eine gut gefettete Springform (26 cm Ø) geben und zu einem festen Boden andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2 **Für die Füllung** Eier, 200 g Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Frischkäse, Sahne und Stärke zufügen und unterrühren. Masse auf den Bröselboden geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 1 1/4 Stunden backen. Nach ca. 45 Minuten der Backzeit den Kuchen mit Alufolie zudecken. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter setzen, vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen.
- 3 **Für das Topping** Erdbeeren waschen, abtropfen lassen. 6 Erdbeeren halbieren und zum Verzieren zur Seite legen. Rest putzen und in Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben fächerförmig in mehreren Schichten auf den Boden legen.
- 4 Tortengusspulver und 25 g Zucker in einem Topf mischen. Nach und nach 250 ml Wasser zugießen und glatt rühren. Unter Rühren aufkochen. Guss sofort von der Mitte aus über die Erdbeeren verteilen. Fest werden lassen. Aus der Form lösen und mit halbierten Erdbeeren verzieren.