

## Cheesecake mit Erdbeeren und Schokolade

Ergibt 1 Kuchen (24 cm Durchmesser)

### Zutaten für den Boden:

100 g geröstete Haselnüsse  
25 g Kakaonibs  
125 g getrocknete Soft-Aprikosen  
50 g dunkle Schokolade

### Zutaten für Creme und Topping:

750 g frische Erdbeeren oder Himbeeren  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange  
675 g Weihenstephan Fruchtquark Erdbeere  
50 g Ahornsirup  
3 Pck. Agar-Agar für je 500 g Creme

### Zubereitung:

1. Für den Kuchenboden Haselnüsse und Kakaonibs in einen Universalzerkleinerer geben. Aprikosen grob hacken und ebenfalls zugeben. Alles zusammen mahlen, bis sich eine Paste bildet. Die Hälfte der Schokolade hacken und unter die Paste kneten. Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse auf dem Boden verteilen und mit nassen Händen leicht andrücken. In den Kühlschrank stellen.
2. Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen (Himbeeren wenn möglich nicht waschen). 400 g Beeren pürieren und in einen kleinen Topf geben – wer die Kerne nicht mag, kann das Püree vorher durch ein Sieb streichen. Orangenschalenabrieb mit in den Topf geben, Agar-Agar unterrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, 2 Min. kochen lassen, dabei ständig rühren. Dann die Erdbeeren vom Herd nehmen, eine halbe Stunde abkühlen lassen, ab und zu umrühren. Ahornsirup und Erdbeer-Fruchtquark unterrühren und auf dem Kuchenboden verteilen. Im Kühlschrank mindestens 4 Std. durchkühlen lassen.
3. Den fertigen Kuchen aus der Form lösen, mit den restlichen Beeren belegen, restliche Schokolade über den Kuchen reiben.

Zubereitungszeit: 20 Minuten + Kühlzeit

Niveau: einfach