

# Erdbeer-Cheesecake mit Milch-Schnitte®

(12 Stücke)

Milch-  
Schnitte®



## Zutaten:

8 Stück Milch-Schnitte®  
20 g Vollmilch-Schokolade  
60 g Butter  
120 g Schokokekse (z.B. Schoko-Cookies)  
ca. 500 g kleine Erdbeeren  
1 Becher Sahne (= 200 ml)  
2 Packungen Frischkäse (à 200 g)  
80 g Zucker  
3 EL Limettensaft  
4 Blatt weiße Gelatine



## Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten  
Kühlzeit: ca. 2-3 Stunden



## Zubereitung:

1. Schokolade hacken, mit Butter auf einem heißen Wasserbad schmelzen und leicht auskühlen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln und mit der Butter-Schokoladen-Mischung verrühren. Einen Tortenring (Ø 19 cm) auf eine mit Backpapier ausgelegte Tortenplatte stellen, Keks-Schokoladen-Mischung als Boden in den Ring einfüllen und andrücken. Boden mit 8 Stück Milch-Schnitte® belegen und ca. 20 Minuten kalt stellen.
2. Erdbeeren waschen, putzen, die Hälfte gleichmäßig auf dem Boden verteilen, dabei außen einen kleinen Rand frei lassen und restliche Erdbeeren beiseite stellen. Für die Creme Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Zucker und Limettensaft glattrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Creme rühren. Sahne vorsichtig unterheben. Creme auf den Erdbeeren verteilen und Cheesecake ca. 2-3 Stunden kaltstellen.
3. Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf dem Cheesecake fächerartig anrichten. Den Tortenring lösen, Cheesecake in Stücke schneiden und servieren.