

Gesas Erdbeer-Basilikum-Cheesecake

Für eine 18er Springform

(Für eine 26/28er Springform die doppelte Menge nehmen!)

Zutaten Boden

100 g Vollkornkekse
(am besten Haferkekse)
60 g weiche Butter
30 g Zucker
Prise Salz

Zubereitung Boden

Vollkornkekse am besten in einer Gefriertüte mit Nudelholz oder Topf zerkleinern. Das Keks-Mehl mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel kneten bis sich Klumpen bilden. Die ganze Masse in eine Springform geben und fest andrücken, so dass ein glatter Boden entsteht. Für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Zutaten Füllung

125 g Butter
3 Blatt weiße Gelatine
1 Schüssel kaltes Wasser
50 ml heißes Wasser
1 Vanilleschote
200 g Frischkäse (möglichst hochwertigen Markenfrischkäse)
250 g Ricotta
100 g Zucker
1 kleiner Bund Basilikum (etwa 2 Hände voll)

Zubereitung Füllung

Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Die Butter auf niedriger Stufe auf dem Herd schmelzen. Nun die Gelatine ausdrücken, mit 50 ml heißem Wasser unter Rühren auflösen und unter die geschmolzene Butter rühren.

Tipp: Man kann diese Creme auch ohne Gelatine machen, mit einem hochwertigen Käse und einem optimal kalten Kühlschrank, müsste sie auch so fest werden. Wer auf Nummer sicher gehen will, benutzt aber am besten die Gelatine.

Die Vanilleschote auskratzen. Frischkäse, Ricotta, Zucker und das ausgekrazte Vanillemark mit dem Schneebesen kurz verrühren.

Achtung: Ricotta darf nicht zu lange gerührt werden, sonst wird er nicht mehr fest.

Zutaten Erdbeer-Topping

3 Blatt Gelatine
1 Schüssel kaltes Wasser
50 ml heißes Wasser
250 g Erdbeeren
20 g Zucker

Anschließend das Basilikum pürieren. Dafür ein bis zwei Esslöffel von der Creme zum Basilikum geben, dann püriert es sich leichter.

Anschließend die warme Butter langsam und unter (nicht zu viel!) Rühren zu der Masse hinzugeben. Das Basilikum-Mus zur Creme geben und alles kurz mit dem Schneebesen verrühren.

Nun den Boden aus dem Kühlschrank holen, die Füllung darauf gießen, glatt streichen und wieder in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest werden kann.

Zubereitung Topping

Für das Topping die anderen 3 Blatt Gelatine wieder in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit dem Zucker pürieren. Die aufgeweichte Gelatine ausdrücken und im heißen Wasser unter Rühren auflösen.

Tipp: Sollte die Gelatine sich nicht komplett auflösen, kurz ins Wasserbad stellen und rühren.

Die Gelatine jetzt vorsichtig unter die pürierten Erdbeeren rühren und alles auf die festgewordene Cheesecake-Masse gießen. Dann für 4-5 Stunden kalt stellen, bis die Creme-Schichten fest sind.

Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren und Basilikumblätter garnieren und genießen.

Guten Appetit!