

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
1 kleiner Bund Basilikum
(etwa 2 Hände voll)
1 Vanillestange
200 g Frischkäse
250 g Ricotta
100 g Zucker

Zubereitung Füllung

Für die Füllung die Butter auf niedriger Stufe schmelzen. Währenddessen den Basilikum pürieren und die Vanilleschote auskratzen. Frischkäse, Ricotta, Zucker und das ausgekatzte Vanillemark verrühren. Dann das Basilikum-Mus dazugeben und alles nochmal gut verrühren. Als letztes die warme Butter langsam und unter Rühren zu der Masse hinzugeben. Nun den Boden aus dem Kühlschrank holen und die Füllung auf den vorbereiteten Boden gießen und glattstreichen.

Zutaten Erdbeer-Topping

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

Zubereitung Topping

Für das Topping die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit dem Zucker pürieren. Die aufgeweichte Gelatine ausdrücken und im heißen Wasser auflösen. Die Gelatine jetzt vorsichtig unter die pürierten Erdbeeren rühren. Alles auf die Cheesecakemasse gießen. Dann für 4-5 Stunden kalt stellen, bis alles fest ist. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren und Basilikumblätter garnieren und genießen.

Viel Freude beim Backen und guten Appetit!