

# Brombeer Vanille Cheesecake

etwa 6 - 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 55 Min.

**Zutaten:****Cheesecake:**

1 Backm. Dr. Oetker Cheesecake American Style  
2 ½ dl Halbrahm  
400 g Philadelphia® (Doppelrahm-Frischkäse)  
100 g Brombeeren frisch oder TK  
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
1 EL Pistazien, geschält  
1 Stk. Passionsfrüchte  
25 g Butter, flüssig

**Garnitur:**

Dr. Oetker Haselnuss Krokant  
Pistazien, geschält

**1 Vorbereiten:**

Den Boden einer eckigen Form (ca. 15x25cm) mit Backpapier belegen oder wenn eine runde Form gewünscht wird, die beigelegte Kartonbackform zusammenstecken.

50 g Brombeeren mit dem Vanillezucker fein pürieren. Die restlichen Brombeeren für die Dekoration beiseitestellen und den Backofen vorheizen.

**2 Cheesecake:**

Den Cheesecake-Boden und die -Masse gemäss Verpackungsangaben zubereiten.

Die Masse für den Boden in die vorbereitete Form geben und mit einem Löffel festdrücken. Ca. 1/3 der Masse in einer separaten Schüssel mit den pürierten Brombeeren verrühren. Erst die Brombeermasse auf dem Biskuitboden glattstreichen, dann die helle Masse darauf verteilen und ebenfalls glattstreichen.

Cheesecake gemäss den Angaben backen.

**Ober-/Unterhitze 160 °C****Heißluft 140 °C****Backzeit: etwa 45 Minuten**



**Dr. Oetker AG/SA**

Erkalten lassen, dann im Kühlschrank kühl stellen. Cheesecake in beliebige Stücke schneiden, mit den Garnitur-Zutaten dekorieren.

Am Erfrischendsten schmeckt der Cake direkt aus dem Kühlschrank!

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Probiere anstelle der Brombeeren auch weitere dunkle Beerensorten wie Cassis, Kirschen oder Blaubeeren!



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53