

## Blueberry Cheesecake

1 Packung Blaubeeren  
4 Esslöffel Zucker  
4 Esslöffel Creme de Cassis

200 ml Sahne  
250 Gr Quark vollfettstufe  
350 Gr Philadelphia Frischkäse  
2 Stück Eier  
12 Esslöffel Speisestärke  
6 Esslöffel Zucker

200 Gram Lotus Karamellkekse  
80 Gram Butter geschmolzen

Eingefetteter Back-Springform 26 Cm

Zucker in eine Pfanne geben und leicht karamellisieren  
Blaubeeren zugeben und umrühren, danach ablöschen mit  
Creme de Cassis, kurz aufkochen, Beeren mit Pürierstab, pürieren

Sahne, Quark, Frischkäse, Eier, Speisestärke und Zucker  
mit einer Küchenmaschine langsam verquirlen, dann 3 Minuten  
auf höchster Stufe schlagen.

Kuchenformboden mit Backpapier auslegen, Backform einfetten

Kekse zerkleinern und mit geschmolzener Butter vermischen  
Kekse in der Kuchenform auf dem Boden verteilen und andrücken

Frischkäse Mischung auf den Boden geben und glatt streichen

1/3 der Blaubeersauce auf der Oberseite verteilen und leicht mit einer Gabel verteilen

Kuchen auf 180° C für 30 Minuten abbacken, danach abkühlen lassen.

Anrichten: Tortenstücke schneiden, mit Blaubeeren und rest der Sauce auf ein Teller dekorieren

Rezept, Marco van der Kooi, <https://www.vanderkooi-handelsvertretung.de/rezepte/>

