



# KUCHEN OHNE BACKEN: CHEESECAKE MIT BEEREN



## Zutaten für eine 24er oder 26er Springform

### Für den Boden:

300 g Butterkeks  
150 g Butter  
Prise Zimt und Vanillepulver

### Für die Creme:

500 g Frischkäse Doppelrahmstufe (z.B. Philadelphia)  
250 ml cremiges Joghurt  
5-6 gehäufte EL Puderzucker (=ca. 150 g)  
1 TL Vanillepulver  
6 Blatt Gelatine oder 2 Pkg  
Instantgelatinepulver (=40 g) oder 1 Pkg  
gemahlene Gelatine (=10 g) oder 1 Pkg  
Agartine (=10 g)  
300 ml Schlagobers/Sahne

## Für den Fruchtspiegel mit Speisestärke (1. Variante):

400 g gefrorene Beerenfrüchte/  
Beerenmischung  
2 EL kaltes Wasser  
2 gehäufte TL Speisestärke/Maizena/  
Maisstärke  
3 EL Puderzucker (= ca. 60 g)

## Für den Fruchtspiegel mit Gelatine (2. Variante):

400 g gefrorene Beerenfrüchte/  
Beerenmischung  
3 Blatt Gelatine oder 1 Pkg  
Instantgelatinepulver (=20 g) oder ½ Pkg  
gemahlene Gelatine (=5 g) oder ½ Pkg  
Agartine (=5 g)

## Zubereitung Boden:

1) Mahlt den Butterkeks fein und schmelzt die Butter. Vermischt diese Zutaten mit der Vanille und dem Zimt, verteilt die Masse gleichmäßig auf dem Springformboden und drückt sie fest. Stellt die Form in den Kühlschrank.

## Zubereitung Creme:

2) Mithilfe eines Handrührgerätes rührt ihr den Frischkäse mit Joghurt, Vanillepulver und Puderzucker cremig.  
3) Bereitet die Creme mit einer Gelatine eurer Wahl folgendermaßen zu:

a) Zubereitung mit Blattgelatine: Weicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein. Gebt sie nicht allzu gut ausgedrückt in einen Topf und löst die Gelatine bei mittlerer Hitze auf. Sie darf nicht kochen, da sie sonst ihre Gelierfähigkeit verliert. Nehmt sie vom Herd, entnehmt von der Frischkäsemischung 2-3 EL und gebt diese zur aufgelösten Gelatine, um einen Temperatenausgleich zu schaffen. Dann gebt ihr diese Mischung zur restlichen Creme. Schlagt die Sahne steif, hebt diese unter die Creme, verteilt diese auf dem fest gewordenen Keksboden und stellt die Torte in den Kühlschrank.

b) Zubereitung mit gemahlener Gelatine: Gebt die gemahlene Gelatine in 4-6 EL kaltes Wasser, bis sie aufquell. Gebt sie in einen Topf und löst sie bei mittlerer Hitze auf. Sie darf nicht kochen, da sie sonst ihre Gelierfähigkeit verliert. Nehmt sie vom Herd, entnehmt von der Frischkäsemischung 2-3 EL und gebt diese zur aufgelösten Gelatine, um einen Temperatenausgleich zu schaffen. Dann gebt ihr diese Mischung zur restlichen Creme. Schlagt die Sahne steif, hebt diese unter die Creme, verteilt sie auf dem fest gewordenen Keksboden und stellt die Torte in den Kühlschrank.



# KUCHEN OHNE BACKEN: CHEESECAKE MIT BEEREN

c) Zubereitung mit Agar Agar/pflanzlicher Gelatine: Agartine/Agar Agar mit ca. 200 ml Flüssigkeit (je nachdem wieviel auf der Packungsrückseite angegeben ist) in einem Kochtopf aufkochen, dann 2 Minuten lang kochen und vom Herd nehmen. Entnehmt von der Frischkäsemischung 2-3 EL und gebt diese zur aufgelösten Agartine, um einen Temperatenausgleich zu schaffen. Dann gebt ihr diese Mischung zur restlichen Creme. Schlagt die Sahne steif, hebt diese unter die Creme, verteilt sie auf dem fest gewordenen Keksboden und stellt die Torte in den Kühlschrank.

d) Zubereitung mit Instantgelatinepulver/Gelatine Fix: Das Pulver wird einfach portionsweise in die Frischkäse-Joghurtmischung gerührt. Am Ende schlägt ihr die Sahne steif, hebt diese unter die Creme, verteilt diese auf dem fest gewordenen Keksboden und stellt die Torte in den Kühlschrank.

## **Zubereitung Fruchtspiegel mit Speisestärke (1. Variante):**

Die gefrorenen Beeren erhitzt ihr zusammen mit dem Puderzucker in einem Topf bis sie komplett aufgetaut sind. In der Zwischenzeit vermischt ihr das kalte Wasser mit der Stärke und rührt die Mischung in die heißen Beeren ein. Köchelt das ganze noch 1-2 min bis eine puddingartige Masse entsteht. Diese deckt ihr mit Frischhaltefolie ab und lasst sie auskühlen, bis sie nur noch lauwarm ist. Erst dann verteilt ihr sie über der Creme und stellt die Torte wieder kühl. Ihr könnt die Beeren nach Wunsch auch zuerst pürieren, durch ein Sieb streichen und dann nochmals erwärmen und mit der Stärkemischung vermischen.

## **Zubereitung Fruchtspiegel mit einer Gelatine eurer Wahl (2. Variante):**

a) Zubereitung mit Blattgelatine: Weicht die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein. Die gefrorenen Beeren erhitzt ihr zusammen mit dem Puderzucker in einem Topf bis sie aufgetaut sind, püriert sie und streicht sie nach Wunsch durch ein Sieb. Den übriggebliebenen Beerensaft erhitzt ihr nochmals kurz, nehmt ihn vom Herd und rührt die ausgedrückten Gelatineblätter ein. Verteilt den Guss lauwarm über der Creme und stellt die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

b) Zubereitung mit gemahlener Gelatine: Weicht die gemahlene Gelatine in 2-3 EL kaltem Wasser ein, bis sie aufquillt. Die gefrorenen Beeren erhitzt ihr zusammen mit dem Puderzucker in einem Topf bis sie aufgetaut sind, püriert sie und streicht sie nach Wunsch durch ein Sieb. Den übriggebliebenen Beerensaft erhitzt ihr nochmals kurz, nehmt ihn vom Herd und rührt die gequollene Gelatine ein. Verteilt den Guss lauwarm über der Creme und stellt die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

c) Zubereitung mit Agar Agar/pflanzlicher Gelatine: Die gefrorenen Beeren erhitzt ihr zusammen mit dem Puderzucker in einem Topf bis sie aufgetaut sind, püriert sie und streicht sie nach Wunsch durch ein Sieb. Den übriggebliebenen Beerensaft erhitzt ihr zusammen mit dem Agar Agar Pulver und köchelt ihn mindestens 2 min. Verteilt den Guss lauwarm über der Creme und stellt die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

d) Zubereitung mit Instantgelatinepulver bzw. Gelatine Fix: Die gefrorenen Beeren erhitzt ihr zusammen mit dem Puderzucker in einem Topf bis sie aufgetaut sind, püriert sie und streicht sie nach Wunsch durch ein Sieb. Das Pulver rührt ihr langsam in den noch warmen Saft ein. Verteilt den Guss lauwarm über der Creme und stellt die Torte für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank



# KOLAČ BEZ PEČENJA: CHEESECAKE SA BOBIČASTIM VOĆEM



**Sastojci za okrugli kalup sa obručem od 24 ili 26 cm promjera**

## **Za dno:**

300 g petit keksa  
150 g maslaca  
prstohvat cimeta i vanilije u prahu

## **Za kremu:**

500 g punomasnog svježeg sira/krem sira (npr. Philadelphia)  
250 ml kremastog jogurta  
5-6 vrhom punih kašika šećera u prahu (=ca. 150 g)  
1 kašičica vanilije u prahu  
6 listića želatine ili 2 pak. Instant želatine (=40 g) ili 1 pak. mljevene želatine (=10 g) ili 1 pak. Agartine/biljne želatine (=10 g)

## **Priprema dna:**

1) Petit keks sameljite što sitnije i otopite maslac. Pomiješajte vaniliju u prahu i cimet sa maslacem i keksom. Ovu smjesu ravnomjerno raspodijelite po dnu kalupa koji ste obložili pek papirom. Preporučujem vam da i obruč tj. strane kalupa zaštitite tako što ćete ih pomastiti pa obložiti trakama pek papira. Kalup stavite u frižider na hlađenje kako bi se keks stvrdnuo prije dodavanja kreme.

## **Priprema kreme:**

2) Pomoću miksera kremasto umutite svježi sir, jogurt, vaniliju u prahu i šećer u prahu.  
3) Pripremite kremu sa vrstom želatine po želji:

a) Priprema sa listićima: Listiće želatine potopite i omekšajte u hladnoj vodi. Zatim ih lagano ocijedite pa otopite želatinu na srednjoj vatri. Ne smije da kuha jer u tom slučaju gubi svojstvo želiranja. Maknite je s vatre i dodajte joj 2-3 kašike kreme od svježeg sira kako biste ujednačili temperature mješavina. Zatim želatinu uz miješanje dodajte u preostalu kremu od svježeg sira pa sve sjedinite. Slatko vrhnje istucite u šlag pa lagano umiješajte. Kremu nanosite na očvrsnuto dno pa stavite na hlađenje u frižider.

b) Priprema sa mljevenom želatinom: Mljevenu želatinu potopite u 4-6 kašika hladne vode i pustite da nabubri. Zatim je otopite u šerpi na srednjoj vatri. Maknite je s vatre i dodajte joj 2-3 kašike kreme od svježeg sira kako biste ujednačili temperature mješavina. Zatim želatinu uz miješanje dodajte u preostalu kremu od svježeg sira pa sve sjedinite. Slatko vrhnje istucite u šlag pa lagano umiješajte. Kremu nanosite na očvrsnuto dno pa stavite na hlađenje u frižider.

**Za preljev od bobičastog voća sa gustinom (1. varijanta):**

400 g zamrznutog bobičastog voća  
2 kašike hladne vode  
2 vrhom pune kašičice gustina/škroba  
3 kašike šećera u prahu (= ca. 60 g)

**Za preljev od bobičastog voća sa želatinom (2. varijanta):**

400 g zamrznutog bobičastog voća  
3 listića želatine ili 1 pak. Instant želatine (=20 g) ili ½ pak. mljevene želatine (=5 g) ili ½ pak. Agartine/biljne želatine (=5 g)  
3 kašike šećera u prahu (= ca. 60 g)



## KUCHEN OHNE BACKEN: CHEESECAKE MIT BEEREN

c) Priprema sa biljnom želatinom (Agartine ili Agar Agar): Agartinu zagrijte sa oko 200 ml tekućine (držite se uputstva na pakovanju). Nakon sto prokuha ostavite je 2 minute da vrije a zatim je maknite s vatre. Dodajte joj 2-3 kašike kreme od svježeg sira kako biste ujednačili temperature mješavina. Zatim želatinu uz miješanje dodajte u preostalu kremu od svježeg sira pa sve sjedinite. Slatko vrhnje istucite u šlag pa lagano umiješajte. Kremu nanesite na očvrsnuto dno pa stavite na hlađenje u frižider.

d) Priprema sa instant želatinom: Prah instant želatine uz stalno miješanje postepeno dodajte u smjesu od svježeg sira, jogurta i šećera u prahu. Zatim slatko vrhnje istucite u šlag pa lagano umiješajte. Kremu nanesite na očvrsnuto dno pa stavite na hlađenje u frižider.

### Preljev od bobičastog voća sa gustinom (1. varijanta):

Zamrznuto bobičasto voće zagrijte skupa sa šećerom u prahu dok se potpuno ne otopi. U međuvremenu od gustina i hladne vode napravite mješavinu koju postepeno dodajete u vrelo voće. Miješajte još 1-2 min dok se ne stvori masa slična pudingu. Prekrijte je prozirnom folijom i ostavite je da se malo ohladi. Zatim je toplu nanesite na kremu pa ponovo kolač stavite na hlađenje. Po želji bobičasto voće možete i prvo štapnim mikserom ispirirati, propasirati, zagrijati pa pomoću gustina zgusnuti.

### Preljev od bobičastog voća sa želatinom (2. varijanta):

a) Priprema sa listićima: Listiće želatine potopite i omekšajte u hladnoj vodi. Zamrznuto voće zagrijte skupa sa šećerom u prahu dok se potpuno ne otopi. Zatim ih po želji ispirajte i propasirajte. Dobiveni sok od voća vratite na šporet, kratko zagrijte, maknite sa vatre pa umiješajte iscijeđene listiće želatine. Sačekajte da se preljev malo ohladi jer ne smije biti vrelo kad se nanosi na kolač. Ravnomjerno ga raspodijelite po površini kolača pa ga vratite na hlađenje na minimalno 2 sata.

b) Priprema sa želatinom u prahu: želatinu u prahu potopite u 2-3 kašike hladne vode i pustite da nabubri. Zamrznuto voće zagrijte skupa sa šećerom u prahu dok se potpuno ne otopi. Zatim ih po želji ispirajte i propasirajte. Dobiveni sok od voća vratite na šporet, kratko zagrijte, maknite sa vatre pa umiješajte želatinu. Sačekajte da se preljev malo ohladi jer ne smije biti vrelo kad se nanosi na kolač. Ravnomjerno ga raspodijelite po površini kolača pa ga vratite na hlađenje na min. 2 sata.

c) Priprema sa biljnom želatinom (Agartine ili Agar Agar): Zamrznuto voće zagrijte skupa sa šećerom u prahu dok se potpuno ne otopi. Zatim ih po želji ispirajte i propasirajte. Dobiveni sok od voća pomiješajte sa prahom od agar agar pa vratite na šporet i kuhajte minimalno 2 min. Sačekajte da se preljev malo ohladi jer ne smije biti vrelo kad se nanosi na kolač. Ravnomjerno ga raspodijelite po površini kolača pa ga vratite na hlađenje na min. 2 sata.

d) Priprema sa instant želatinom: Zamrznuto voće zagrijte skupa sa šećerom u prahu dok se potpuno ne otopi. Zatim ih po želji ispirajte i propasirajte. Instant želatinu postepeno i uz stalno miješanje umiješajte u još topli sok od voća. Sačekajte da se preljev malo ohladi jer ne smije biti vrelo kad se nanosi na kolač. Ravnomjerno ga raspodijelite po površini kolača pa ga vratite na hlađenje na min. 2 sata.