

BEEREN-CHEESECAKE

Dies ist eines der beliebtesten Rezepte auf meinem Blog: wahrscheinlich auch deshalb, weil der Kuchen eine solche Augenweide ist. Die drei Schichten sehen wirklich genial aus, und, wichtiger noch, sie schmecken fantastisch. Der Boden ist ein klebriger Dattel-Mandel-Biskuitboden, in der Mitte ist eine herrliche Creme aus süßen Cashews, Bananen, Ahornsirup und Apfelsaft, und der Belag ist eine cremige Beerenmischung aus saftigen Blaubeeren und Erdbeeren.

Ergibt 12–15 Stücke

Für den Boden

1½ Becher Mandeln (300 g)

2½ Becher Medjoul-Datteln
(500 g)

Für die Füllung

2 überreife Bananen

2 Becher Cashews (400 g)

½ Becher Ahornsirup (150 ml)

⅓ Becher frischer Apfelsaft
(100 ml)

1 TL Zimt, gemahlen

Für den Belag

1 Banane

1 Becher frische Blaubeeren
(200 g)

1 Becher Erdbeeren (200 g)

4 Medjoul-Datteln, entsteint

1 EL Ahornsirup

1 TL Zimt, gemahlen

Bevor ihr mit der Zubereitung anfangt, die drei Bananen in Scheiben schneiden und zusammen mit den Blaubeeren mindestens 3 Stunden einfrieren. (Tiefkühl-Beeren haben einen zu hohen Wasseranteil und machen die Mischung zu flüssig, deswegen müsst ihr die Beeren selbst einfrieren.) Auch die Cashews müssen 3 Stunden in Wasser eingeweicht werden.

Für den Boden

Sobald ihr startklar seid, den Boden zubereiten. Die Mandeln in die Küchenmaschine geben und etwa eine Minute lang zerkleinern. Die entsteinten Medjoul-Datteln hinzugeben und weiter zerkleinern, bis eine klebrige Mischung entsteht. Diese in eine Springform drücken und in den Gefrierschrank stellen.

Für die Füllung

Als Nächstes die Füllung zubereiten, indem ihr einfach alle Zutaten in die Küchenmaschine gebt und zerkleinert, bis eine glatte cremige Masse entsteht. Den Boden aus dem Gefrierschrank nehmen, drei Viertel der Füllung über den Boden verteilen und den Kuchen zurück in den Gefrierschrank stellen. Das letzte Viertel Füllung in der Küchenmaschine lassen, die braucht ihr gleich noch für den Belag.

Für den Belag

Etwa 20 Minuten warten, bis die Füllung im Gefrierschrank fest geworden ist, dann den Belag machen. Dazu einfach die restlichen Zutaten in den Mixer geben, zusammen mit dem Rest der Füllung vermengen und so lange mixen, bis alles glatt ist. Diese Mischung über die zweite Schicht gießen.

Den Kuchen zurück in den Gefrierschrank stellen und 2–3 Stunden fest werden lassen. Vor dem Servieren den Kuchen aus der Tiefkühlung nehmen und ein paar Minuten auftauen lassen.