

# Japanische Cotton-Cheesecakes mit Erdbeeren

✔ Vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 45 Min. III mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Backofen auf 170° (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Schokolade zerbrechen und im Wasserbad schmelzen. Muffin-Förmchen mit neutralem Öl einfetten.
- Schokolade unter den Frischkäse rühren. Eier trennen und Eigelb mit 1 Prise Salz unter die Schoko-Mischung rühren. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig Step by Step unterheben und dann in die Förmchen geben.
- Eine Auflaufform mit kochendem Wasser füllen, sodass die Cheesecakes zur Hälfte im Wasserbad stehen. Auf mittlerer Schiene etwa 15 Min. backen, dann die Temperatur auf 160° reduzieren (je nach Backofen) und weitere 10–15 Min. backen. Zum Schluss 5 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen und dann abkühlen lassen.
- Währenddessen Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, vom Strunk befreien und vierteln. Erdbeeren mit 2 TL abgeriebener Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Zucker vermischen.
- Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten,
- Cotton-Cheesecakes auf eine Kuchenplatte geben, Erdbeeren darüber geben und mit Tortenguss beträufeln. Zum Schluss ein paar Basilikumblättchen darüberstreuen und genießen.

OHNE  
MEHL!

## Zutaten

### für 16 Mini-Cheesecakes:

- 250 g weiße Schokolade
- 1 EL neutrales Öl
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1 Prise Meersalz
- 5 Eier
- 250 g Erdbeeren
- 1 Bio-Zitrone
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 3 EL roter Fruchtsaft
- 10 Basilikumblättchen
- 16 (Silikon)-Muffinförmchen