

Der perfekte Sommer-Kuchen



**Cool Cake mit Beeren –
ohne Backen!**

basic

Bio-Genuss für alle

Der frische Bio-Supermarkt.

Cool Cake mit Beeren – ohne Backen!

Zutaten

für 1 Springform (Ø 26 cm) bzw. 5 kleine
Kuchenförmchen (Ø 10 cm)

125 g **basic** Süßrahmbutter
250 g Kekse – z.B. Coco-Dinkelgebäck
(Bohlsener Mühle) oder Dinkel-Schoko-Cookies
(Sommer & Co.)
oder Dinkel-Honig-Kekse (Linea)
250 ml Fruchtsoße „Erdbeere“ (Allos)
500 g frische Beeren (z.B. Erdbeeren),
gewaschen
2 TL Agar-Agar (Arche)
150 g Bio-Frischkäse, Doppelrahmstufe
250 g Magerquark
2 EL frisch gepressten Zitronensaft
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Pro Portion: ca. 315 kcal, 8 g Eiweiß, 17 g Fett,
29 g Kohlenhydrate

Cool Cake – so geht 's laktosefrei!

Wer den „Coolen Beeren-Cake“ laktosefrei zubereiten möchte, wählt die laktosefreien Dinkel-Honig-Kekse und verwendet statt dem Frischkäse und Quark einfach **basic** Kokosmilch. Sie können dabei sogar auf die Fruchtsoße „Erdbeere“ verzichten und die 2 TL Agar-Agar zum Andicken in der Kokosmilch erhitzen. Für einen besonders feinen Geschmack sorgen dann zusätzlich das Mark einer Vanilleschote und 5 EL **basic** Agavendicksaft.

Zubereitung

1. Butter weich werden lassen, Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Teigroller sehr fein zerbröseln. Die Keksbrösel mit der weichen Butter gut vermengen und auf dem gefetteten Boden einer Springform bzw. der kleinen Kuchenförmchen ausstreichen – mit einem Löffel andrücken und einen kleinen Rand formen. 30 Minuten kalt stellen.
2. 1 EL Erdbeerfruchtsoße zur Deko aufbewahren, den Rest langsam in einem Topf erhitzen. In dieser Zeit die Erdbeeren putzen – 8 bis 10 ganze Beeren ebenfalls zur Deko aufbewahren – und die anderen in feine Scheiben schneiden. Agar-Agar in die heiße Fruchtsoße rühren, noch mal kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.
3. Bio-Frischkäse und Magerquark mit den Erdbeerscheiben und der Fruchtsoße gut verrühren. Diese beerig-fruchtige Frischkäse-Quark-Creme mit Zitronensaft und Bourbon-Vanillezucker abschmecken und in die Springform bzw. die kleinen Kuchenförmchen auf den „Keksteig“ geben. Den Kuchen ca. 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen. Vor dem Servieren mit den ganzen Beeren und der restlichen Erdbeer-Fruchtsoße dekorieren.

basic-Tipp: Unser Cool Cake lässt sich auch ganz einfach und schnell in ein köstliches Dessert verwandeln: Dazu den Kuchenboden (die Keks-Butter-Masse) in 8–10 Dessert-Gläsern verteilen und einfach die Mischung aus Frischkäse, Fruchtsoße und Erdbeeren (ohne Agar-Agar angedickt) darüber verteilen. Mit einzelnen Erdbeeren und evtl. einem Blatt Basilikum verzieren.

basic wünscht guten Appetit!

www.basicbio.de

basic

Bio-Genuss für alle

Der frische Bio-Supermarkt.