

No-Bake MARACUJA CHEESECAKE



für
12 STÜCKE



FRUCHTIG • CREMIG • ERFRISCHEND ♥

Ein himmlisch cremiger Cheesecake
mit exotischem Maracuja-Topping –
ganz ohne Backen!



ZUTATEN

Für den Keksboden

- 250 g Butterkekse
- 120 g Butter, geschmolzen

Für die Cheesecake-Creme

- 500 g Frischkäse (Doppelrahstufe)
- 250 g Mascarpone
- 250 ml Schlagsahne
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- 2 EL Maracujasaft
- 6 Blatt Gelatine

Für den Maracuja-Fruchtspiegel

- 250 ml Passionsfrucht- oder Maracujamark (mit Kernen)
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- 100 ml Wasser



ZUBEREITUNG

SCHRITT 1

- 1 Die Butterkekse fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermengen.
- 2 Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und die Keksmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Mit einem Glas gut festdrücken.
- 3 Anschließend etwa 20 Minuten kalt stellen.

SCHRITT 2

- 1 Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.
- 2 Frischkäse, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Maracujasaft cremig verrühren.
- 3 Die Gelatine ausdrücken, vorsichtig schmelzen und zunächst mit etwas Creme verrühren. Danach unter die restliche Masse rühren.

- 4 Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- 5 Die Creme auf den Keksboden geben und glatt streichen.
- 6 Mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

SCHRITT 3

- 1 Passionsfruchtmark, Wasser, Zucker und Tortenguss verrühren.
- 2 Unter ständigem Rühren kurz aufkochen.
- 3 Etwas abkühlen lassen und anschließend vorsichtig auf der gut gekühlten Cheesecake-Creme verteilen.
- 4 Noch einmal mindestens eine Stunde kalt stellen.
- 5 Vor dem Servieren nach Wunsch mit frischer Maracuja oder Minze dekorieren.



TIPP: Am besten schmeckt der Cheesecake, wenn er über Nacht durchziehen konnte.



Guten Appetit! ♥

