

# Tropischer Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zutaten

Exotisch backen mit Eierlikör und Maracuja  
Käsekuchen Backwettbewerb Sommer "Jenny G. Käsekuchen aus dem Kühlschrank -  
Tropischer  
Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör"

### Boden:

200 g Butterkekse  
50 g Kokosraspeln  
130 g Butter, zerlassen

### Füllung:

175 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
350 g Doppelrahmfrischkäse  
90 g Zucker  
500 g Pfirsich-Maracuja-Quark (Exquisa Fruchtquark 0,2 % Fett)  
30 g Gelatine (2 Beutel Gelatine Fix)  
2 EL Limettensaft  
200 ml Sahne

### Dekoration:

VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Früchte nach Belieben, z.B. Pfirsichspalten,  
Kiwischeiben, Maracuja und Physalis (Kapstachelbeere).



## Zubereitung

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen.  
Die Butterkekse in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Kokosraspeln und die zerlassene Butter hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Diese Masse auf dem Boden der Springform fest andrücken und für ca. 1/2 Std. kühl stellen.

Frischkäse mit dem Pfirsich-Maracuja-Quark in einer Schüssel glattrühren. Limettensaft und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Gelatine Fix mit Handrührgerät (Rührbesen) auf niedrigster Stufe einrühren und ca. 1 Minute weiterrühren. Jetzt den Zucker einrieseln lassen und auf niedrigster Stufe weiterrühren. Die zwischenzeitlich frisch aufgeschlagene Sahne abschließend unterheben. Im Kühlschrank über Nacht kalt stellen. Herausnehmen, die Springform entfernen und - wer möchte - mit tropischen Früchten garnieren.

## Leser-Tipp

Auch mit anderen sommerlichen Exquisa-Quarksorten "Coco-Mandel" sowie "Vanilla-Mango" sehr empfehlenswert. Alternativ kann natürlich auch fettarmer Frischkäse verwendet werden.

[Link zum Rezept: Tropischer Käsekuchen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de