

No-Bake Cake "White Chocolate Cheesecake with German Cream Liqueur"

Zutaten

Käsekuchen mit Aprikosen-Maracuja-Topping

Boden für den Käsekuchen:

200 g salzige Cracker

200 g geschmolzene Butter

50 g brauner Zucker

Eierlikör-Frischkäse-Creme:

100 g weiße Kuvertüre

250 g Mascarpone

250 g Frischkäse

100 g Puderzucker

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Blatt Gelatine

200 ml Sahne

50 g Himbeeren

Aprikosen-Maracuja-Topping für den Käsekuchen:

4 Aprikosen

2 Maracujas



Zubereitung

1. Cracker fein bröseln. Butter schmelzen und gemeinsam mit dem Zucker zu den Crackern geben. Gut vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm) geben. Gut andrücken und kaltstellen.

2. Gelatine einweichen. Weiße Kuvertüre schmelzen. Mascarpone, Frischkäse und Puderzucker in eine Schüssel geben und zu einer glatten Crememasse verrühren. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör erwärmen und Gelatine darin auflösen. Einen Teil der Crememasse zum Eierlikör geben und gut verrühren, damit sich die Temperatur anpasst. Anschließend die restliche Crememasse hinzufügen. Sahne steif schlagen und unterheben. Eierlikör-Frischkäse-Creme in die Springform streichen und 30 Minuten kaltstellen.

3. Himbeeren pürieren und in Linien auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Stäbchen nun kleine Kreise durch die Eierlikör-Frischkäse-Creme ziehen, sodass ein hübsches Muster entsteht. Mindestens 3 Stunden kaltstellen.

4. Aprikosen entkernen und in Stückchen schneiden. Maracujas aushöhlen und mit den Aprikosen vermengen. Vor dem Servieren auf dem Kuchen platzieren.

[Link zum Rezept: No-Bake Cake "White Chocolate Cheesecake with German Cream Liqueur"](#)

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