

No-Bake Cheesecake mit Eierlikör "Verpoortens Pfirsich-Maracuja-Cheesecake"

Zutaten

Keksboden:

150 g Haferkekse
100 g Butter

Cheesecake-Eierlikör-Creme:

600 g Frischkäse
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Zitronenabrieb
200 g Schmand
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Blatt Gelatine
200 ml Sahne

Pfirsich-Maracuja-Topping:

5 halbe Pfirsiche (Frisch oder aus der Dose)
2 Maracujas
1 Blatt Gelatine



Zubereitung

1. Für den Kuchenboden Kekse zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Keksen verkneten. Auf dem Boden einer Springform verteilen, andrücken und kaltstellen.

2. Gelatine einweichen. Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und glatt rühren. Schmand unterheben. VERPOORTEN ORIGINAL leicht erwärmen und 4 Blatt ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit der Sahne unter die Frischkäse-Masse heben und in die Springform füllen. Eine Stunde kaltstellen.

3. Pfirsiche pürieren und mit dem Fruchtfleisch der Maracujas vermengen. Einen Teil hiervon erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Anschließend alles wieder gut verrühren und auf den Cheesecake streichen. Mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Link zum Rezept: [No-Bake Cheesecake mit Eierlikör "Verpoortens Pfirsich-Maracuja-Cheesecake"](#)