

Kuchen ohne Backen Rezept "Verpoorten Pfirsich-Maracuja Cheesecake"

Zutaten

200 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja
125 g Haferkekse
100 g geschmolzene Butter
Prise Salz
200 g Schmand
450 g Frischkäse
50 g Puderzucker
100 ml Sahne
1 TL Vanilleextrakt
1 TL Zitronenabrieb
4 Blatt Gelatine
2 Pfirsiche
1 Pck. Sofort-Gelatine



Kuchenform: Mini-Springform Ø 18 cm
(s. Zubereitungstext und Rezeptvideo)

Zubereitung

1. Haferkekse zerkrümeln. Mit geschmolzener Butter und einer Prise Salz vermengen und in eine Springform (18 cm) geben. Mit einem Löffel andrücken, sodass ein Boden entsteht. Zur Seite stellen.
2. Schmand, Frischkäse, Puderzucker, Sahne, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und 40 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja in eine Schüssel geben und glattrühren. 4 Blatt Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten, mit 3 EL der Creme verrühren und diese dann zügig unter die restliche Masse rühren. Pfirsiche in Stückchen schneiden und unter die Cheesecake-Masse heben. Cheesecake-Masse auf den Keksboden streichen und 30 Minuten kaltstellen.
3. Restlichen VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja in eine Schüssel geben. Unter Rühren (Handrührgerät) die Sofort-Gelatine einrieseln lassen und solange weiterrühren, bis die Flüssigkeit etwas eindickt. Auf dem Cheesecake verteilen und erneut 2 Stunden kaltstellen.

[Link zum Rezept: Kuchen ohne Backen Rezept "Verpoorten Pfirsich-Maracuja Cheesecake"](#)