

No Bake KiBa-Cheesecake mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Für eine 24er Form:

Boden:

100 g Butter

150 g Löffelbiskuits

Pfirsich-Maracuja-Cheesecake-Creme:

8 Blatt Gelatine (Bei sehr warmem Wetter einfach 2 Blatt mehr verwenden)

400 g Sahne

300 g Mascarpone

300 g Frischkäse

Abrieb einer halben Zitrone

½ TL Vanilleextrakt

30 g Zucker

200 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich Maracuja

2 Bananen (ca. 350 g)

400 g Kirschen

320 ml Kirschsafte

25 g Speisestärke



Zubereitung

Eine 24er Springform mit Backpapier auslegen. Für den Boden des No Bake KiBa-Cheesecake die Löffelbiskuit zerbröseln. Butter schmelzen, unterrühren und den Teig in die Springform geben. Mit einem Löffel verteilen, flachdrücken und kaltstellen.

Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Frischkäse, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät glattrühren. 150 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja ebenfalls unterrühren. 50 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja ganz leicht erwärmen und Gelatine hierin auflösen. Einige Löffel der Creme zum Temperaturgleich mit der Gelatine verrühren, zur restlichen Masse in die Schüssel geben und unterrühren. Sahne zügig unterheben. Bananen in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Cheesecake-Creme in die Form geben. Zwei Stunden kaltstellen.

Kirschen entsteinen. Tipp: Wenn Du keinen Entsteiner hast, kannst Du sie auch einfach halbieren und den Kern so problemlos entfernen. Kirschsafte erwärmen. Ein wenig Kirschsafte mit der Speisestärke vermengen und unter ständigem Rühren zum restlichen Saft geben. Kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Kirschen unterheben und ca. eine halbe Stunde auskühlen lassen. Auf der Torte verteilen und den fertigen No Bake KiBa-Cheesecake mit VERPOORTEN Pfirsich-Maracuja weitere zwei Stunden kaltstellen.

Tipp: Wer keine frischen Kirschen bekommt, kann diese Leckerei auch problemlos mit einem Glas Kirschen nachzaubern. Den Kirschsafte fangt ihr dann direkt aus dem Glas ab.

[Link zum Rezept: No Bake KiBa-Cheesecake mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (6/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de