

# Pina Colada Cheesecake im Glas mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja

## Zutaten

Pina Colada Cheesecake für 6 VERPOORTEN-Dessertgläser:

100 g Butterkekse  
50 g Kokosraspel  
300 g Frischkäse  
150 g Kokoscreme (fester Teil der Kokosmilch aus der Dose)  
230 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Likör  
1 Pck. Vanillezucker  
200 ml Sahne  
80 g Ananasstückchen, frisch oder aus der Dose

Deko: Frische Ananas und Kokos-Flakes



## Zubereitung

Butterkekse fein bröseln. Kokosraspel untermischen und in die Dessertgläser füllen. Frischkäse, Kokoscreme, 50 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja und Vanillezucker in eine Schüssel geben und glattrühren. Sahne steif schlagen und kurz unter die Frischkäsecreme heben. Ananasstückchen kleinschneiden und untermengen.

Die Pina Colada Creme abwechselnd mit je zwei EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja Likör pro Glas in die Dessertgläser schichten. Mit Ananas und Kokos-Flakes dekorieren und bis zum Servieren kaltstellen.

[Link zum Rezept: Pina Colada Cheesecake im Glas mit Verpoorten Edition Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (7/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)