

No bake Cheesecake

Das Rezept habe ich ausgelegt für einen Backrahmen mit **24cm Durchmesser**. Bereitet den Kuchen am Tag vor dem Verzehr vor und lasst ihn über Nacht im Kühlschrank durch kühlen. So schmeckt er am Besten.

Zutaten für den Boden:

250g Butterkekse

120g Butter zerlassen



Für die Füllung:

600g Frischkäse

250g Mascarpone

150g Puderzucker

400ml Sahne

400g Beeren Eurer Wahl

200g weiße Schokolade, geschmolzen und abgekühlt (Ich habe Schokolade mit Kokosnuss verwendet)

8 Blatt Gelatine

Deko:

Schokospäne

Zubereitung:

Zuerst werden die Butterkekse in einem Mixer fein zerbröselt und mit der zerlassenen Butter vermengt. Dann gebt Ihr die Masse in den vorbereiteten Backrahmen, verteilt die Masse gleichmäßig und drückt sie mit Hilfe eines Glases fest. Nun kommt der Boden für ca. 30 Minuten zum Kühlen in den Kühlschrank.

Lasst die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen.

Die Gelatine weicht Ihr in einem Gefäß mit kaltem Wasser für ca. 10 Minuten ein. Schlagt die Sahne steif und stellt sie in den Kühlschrank, bis wir sie benötigen.

Nun werden der Frischkäse, die Mascarpone und der Puderzucker cremig gerührt, die abgekühlte Schokolade röhrt Ihr ebenfalls unter. Sobald die Gelatine weich ist, gebt Ihr sie in einen Topf und löst diese auf, gebt 2 Eßl. von Eurer Frischkäsemasse dazu, verröhrt das Ganze gut und gebt anschließend die Gelatine zur Eurer restlichen Creme und röhrt die Gelatine zügig ein. Nun hebt Ihr die geschlagene Sahne unter und zum Schluss Eure Beeren.

Anschließen gebt Ihr die Masse auf Euren Keksbody und streicht die Oberfläche etwas glatt. Nun lasst Ihr Euren Kuchen für mindestens 4 Stunden durch kühlen. Ich würde Euch empfehlen sie über Nacht im Kühlschrank zu lassen.

Den Kuchen am nächsten Tag aus dem Backrahmen lösen und mit Schokospänen dekorieren.

Gutes Gelingen!!