

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 zerbröseln und mit der zerlassenen Butter vermischt. Dann gibt 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. Schlagen 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 rührt 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, verrührt das Ganze gut und gebt anschließend die Gelatine zur Eurer restlichen Creme und rührt die Gelatine zügig ein. Nun hebt Ihr die geschlagene Sahne unter und zum Schluss Eure Beeren.

Anschließend gebt Ihr die Masse auf Euren Keksboden 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!!