

TROPICAL CHEESECAKE

Tropisch-frischer Käsekuchen ganz ohne Backen! Perfekter Nachtisch an heißen Sommertagen!

Portionen: 1 Kuchen à 20 cm Ø

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kühlzeit: 4-12 Stunden



ZUTATEN

Knusperboden:

- 100g Haferkekse
- 75g Haferflocken
- 75g Butter
- 1 Prise Salz

Creme:

- 300g Frischkäse
- 500g Magerquark
- 50ml Ahornsirup
- 1 EL Mascarpone
- 20g Kokosraspel
- etwas Bourbon Vanille
- 1 Tropical Blend

ZUBEREITUNG

1. Im ersten Schritt bereitest Du den Knusperboden vor. Zerkleinere dafür die Haferkekse und stelle sie beiseite. Röste die Haferflocken ohne Öl in einer Pfanne goldbraun an. Gebe die Butter hinzu und vermische die geschmolzene Butter mit den Haferflocken. Im letzten Schritt gibst Du die Haferkeks-Brösel hinzu.
2. Gebe die Hafer-Butter-Masse in eine 20cm-Backform und drücke den Boden mithilfe eines Glases fest. Stelle den Boden für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank (alternativ für 10 min ins Gefrierfach).
3. Verrühre alle Zutaten für die Creme, bis auf den Tropical Blend, zu einer homogenen Masse. Bereite den Tropical Blend mit 100ml Wasser zu, sodass ein dickflüssiger Smoothie entsteht. Gebe die Creme auf den gekühlten Knusperboden und gieße den Tropical-Blend darauf. Vermische Creme & Tropical Blend leicht miteinander.
4. Stelle den Cheesecake für mindestens 4h in den Kühlschrank - gerne auch über Nacht.
TIPP: Du kannst den Kuchen auch gerne einfrieren und ein Semifredo als Nachtisch servieren!



VEJO SCIENCE FACT

Der Tropical Blend liefert Dir jede Menge wertvolle Nährstoffe. Die Bio-Banane enthält unter anderem Kalium & Vitamin B6, was wichtig für unseren Stoffwechsel ist. Zudem liefert die Bio-Mango Beta-Carotin & reichlich Vitamin C.