Ofen aus: White Chocolate Cheesecake mit Himbeeren [cremig-fruchtig]

Description

Passend zum Sommer habe ich ein „no bake“-Rezept für euch: Für den White Chocolate Cheesecake mit Keksboden und fruchtigen Himbeeren braucht ihr keinen Backofen. Ein bisschen krümeln, ein bisschen rühren, ein bisschen warten und tadaaaa… habt ihr in Windeseile einen herrlich cremigen Kuchen auf dem Tisch stehen ? Das Rezept habe ich bei Soni – Cooking with love gefunden.

default watermark

White Chocolate Cheesecake

Himbeeren treffen weiße
Schokolade

default watermark

Rezept drucken

White Chocolate Cheesecake mit Himbeeren

no bake Cheesecake mit Himbeeren
...cremiger, fruchtiger Cheesecake ohne backen

Hier geht's um: Kuchen
Hauptrolle: Cheesecake, Himbeeren
Portionen: 1 20 cm-Springform
Autor: Schokohimmel

Zutaten

für den Boden

- 50 g Butter
- 100 g Kekse z.B. Butterkekse

für die Füllung

- 170 g weiße Schokolade
- 150 g Quark 20 % Fett
- 250 g Doppelrahmfrischkäse
- 20 g Puderzucker
- Vanilleextrakt nach Belieben
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 30 g weiße Schokolade in Flöckchen geraspelt
- 50 g Himbeeren

Deko

- nach Belieben weiße Schokolade geraspelt

default watermark

So wird's gemacht

1. Eine Springform am Boden mit Backpapier auskleiden.

für den Boden

1. Butter schmelzen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle).
2. Kekse im Gefrierbeutel und mit Hilfe eines Nudelholzes fein zerkrümeln.
3. Geschmolzene Butter und Keksbrösel vermischen. Die Masse als Boden in die Springform geben und mit einem Löffelrücken fest drücken. In den Kühlschrank stellen.

für die Füllung

1. 170 g weiße Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen (ich: vorsichtig in der Mikrowelle).
2. Quark und Frischkäse in einer Schüssel vermischen. Ein Schneebesen reicht hierfür.
3. Puderzucker, Vanilleextrakt und Vanillezucker unterrühren.

4. Die geschmolzene Schokolade unterrühren.
5. 30 g geraspelte weiße Schokoflöckchen unterheben.
6. Ein wenig Creme auf dem Keksboden verstreichen. Himbeeren darauf setzen und leicht in die Creme drücken. Die restliche Creme wiederum darauf verteilen.
7. Über Nacht in den Kühlschrank verabschieden.
8. Mit Raspelschokolade verzieren und genießen.

Wie so oft bei Cheesecake: LEIDER GEIL! ? Ein leckerer Keksboden und eine dekadent-süße Cheesecake-Schicht ergeben zusammen auf der Zunge zerschmelzende Cremigkeit pur. Dazu kommt ein schön säuerlich-fruchtiger Kontrast durch Himbeeren und Quark-Anteil. Unbedingt machen! ?

Wer Himbeeren ohne Cheesecake möchte, sollte mal den Joghurtkuchen probieren. Oder ihr zaubert einen White Chocolate Cheesecake ohne Himbeeren.

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Cheesecake
2. Schokolade

default watermark

Tags

1. Cheesecake
2. Himbeeren
3. Keksboden
4. no bake
5. Schokolade
6. Vanille
7. weiße Schokolade

Date Created
15. Juli 2021
Author
schokohimmel