



No-bake Cheesecake mit Keksboden

🕒 200–240 Min   

Zubereitung

Zutaten für 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

150 g	Weihnachtskekse, alternativ Butterkekse
0.5 Stk.	Zitrone
80 g	Butter
500 g	Frischkäse
300 g	Joghurt
75 g	Zucker
5 g	Gelatine, gemahlen
150 ml	Wasser
3 TL	♦ Curcuma gemahlen
3 TL	♦ Zimt gemahlen
1 TL	♦ Ingwer gemahlen
0.5 TL	♦ Pfeffer schwarz ganz
2 Prisen	♦ Muskatnuss gemahlen
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

- 1 Zuerst werden die Kekse in einen Gefrierbeutel gegeben und mit einem Nudelholz fein zermahlen. Anschließend die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Keksbrösel mit einer kleinen Prise Salz und Zimt gut darin verrühren.
- 2 Die Masse nun auf den Boden einer Kuchenform (Durchmesser 26 cm) etwa 1,5 cm verteilen und fest andrücken. Danach im Kühlschrank etwa 3 Stunden durchkühlen lassen, damit der Tortenboden fest wird.
- 3 Die Hälfte des Joghurts mit Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel über einem Wasserbad schonend erhitzen (nicht über 60 °C) und gut verrühren. Danach in einer weiteren Schüssel Frischkäse und das restliche Joghurt miteinander vermengen. Nun den Saft einer halben Zitrone einrühren sowie das Mark aus der Schote kratzen und ebenfalls in die Masse einrühren. Die Golden Milk Joghurtcreme mit einem Schneebesen zu einer cremigen Substanz verrühren.
- 4 Nun die Gelatine in einem Topf mit kaltem Wasser verrühren. Den Zucker in den Topf zugeben und etwas erhitzen. Gelatine und Zucker sollten sich aufgelöst haben.
- 5 Danach die Gelatine flott in die Creme einrühren. Die fertige Creme wird nun auf dem Bröselboden gleichmäßig verteilt und anschließend kalt gestellt. Am besten für 3-4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

TIPP: Der No-Bake Cheesecake kann mit vielen unterschiedlichen Zutaten belegt werden, wie beispielsweise Nüsse oder frischem Obst.

