

Joghurt Cheesecake

No-Bake



Zutaten für 1 kleine Springform
(20 cm Ø)

Für den Keksboden

- 125 g Vollkorn Butterkekse
- 75 g STERNENFAIR Butter

Für den Joghurt Cheesecake

- 3 Blätter Gelatine
- 300 g STERNENFAIR Chiemseer Naturjoghurt
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 90 g feiner Zucker
- 10 g echter Vanillezucker
- 100 ml Schlagsahne

Zum Garnieren

- Frische Beeren und Früchte oder Fruchtsauce
- Puderzucker

1. Eine Lage Backpapier auf den Boden einer Springform einspannen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Rollholz zu feinen Bröseln zerkleinern. Die Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen und mit den Keksbröseln vermengen. Die Masse in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und z.B. mit dem Boden eines Trinkglases gut festdrücken.

2. Die Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Joghurt, den Frischkäse, den Zucker und den Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig schlagen.

3. Die Gelatine ausdrücken und in einen kleinen Topf geben. 2 EL von der Joghurtcreme abnehmen und zugeben. Die Gelatine bei milder Hitze und unter stetigem Rühren auflösen. Dann zusätzlich noch 2 EL Creme unterrühren und das Gemisch zügig unter die restliche Creme rühren.

4. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Joghurt-Frischkäse-Creme auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen. Anschließend über Nacht in den Kühlschrank stellen.

5. Vor dem Servieren den No-Bake-Cheesecake vorsichtig aus der Form lösen und nach Belieben mit frischen Beeren und Früchten garnieren. Leicht mit Puderzucker bestäuben und kalt servieren.

Tipp

Nachdem weder der Teigboden, noch die Füllung gebacken werden muss, ist die Zubereitung um vieles einfacher, als bei einem herkömmlichen Cheesecake.

Der Keksboden ist knusprig, die Joghurt-Cheesecake-Füllung ist luftig – was will man mehr.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen

Irmi Rumberger und das sternenfair Team