

No bake - Cheesecake

 [sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/no-bake-cheesecake](https://www.sat1.de/tv/das-grosse-promibacken/rezepte/promis-backen-privat/no-bake-cheesecake)



FÜR DEN BODEN

75 g Butter

200 g Butterkekse

FÜR DIE CREME

200 g Frischkäse

200 g Mascarpone

150 g Naturjoghurt

120 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zitronenabrieb

FÜR DAS TOPPING

100 g Himbeeren

100 g Blaubeeren

100 g gesalzene Pistazien

50 g Zucker

Vorbereitungszeit: 60 Minuten

Insgesamt: 60 Minuten

No bake - Cheesecake: Rezept und Zubereitung

Backform: 1x Kuchenform

Schritt 1: Zubereitung des Kuchenbodens

Die Butterkekse zerbröseln. Gils Tipp: Kekse in einen Tiefkühlbeutel geben und dann mit den Händen ordentlich zerkleinern. Die Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Das Ganze in eine Kuchenform geben und mit den Händen etwas andrücken.

Schritt 2: Herstellung der Creme

Frischkäse, Mascarpone, Naturjoghurt, Puderzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in einer Schüssel miteinander verrühren und auf den Keksboden geben. Die Creme glattstreichen. Mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Schritt 3: Für das Topping

Pistazien mit dem Zucker in einem Topf bei niedriger Temperatur vermischen. Das Ganze zum Abkühlen auf ein Backblech mit Backpapier geben. Die festgeworden karamellisierten Pistazien kleinhacken und nach Belieben über den fertigen Kuchen geben. Außerdem mit Blaubeeren Himbeeren dekorieren. Direkt Anschneiden und Genießen.