

**Markus Hummel
No Bake Melba Cheesecake**

Freitag, 21. Juli 2023

Zutaten:

Für den Keksboden:

200 g	Cantuccini, fein gemahlen
85 g	Butter, geschmolzen

Für die Füllung:

250 ml	Schlagsahne
525 g	Frischkäse, Doppelrahmstufe
80 g	Puderzucker
2 TL	Vanillearoma oder das Mark von 2 Vanilleschoten
½	Bio-Zitrone, Schale
125 g	Himbeeren

Für Fruchtspiegel & Deko:

125 g	Himbeeren
1 EL	Puderzucker
1	reifer Pfirsich
Etwas	Minze

Zubereitung:

1. Für den Boden 200 g fein gemixte Cantuccini mit 85 g geschmolzener Butter vermischen, bis alles gut durchtränkt ist. Die Keksmischung als Boden in eine Springform mit 20cm Durchmesser drücken.
2. Für die Füllung 250 ml Schlagsahne schlagen, bis die Sahne weiche Spitzen bildet.
3. In einer weiteren Schüssel 525 g Frischkäse, 80 g Puderzucker, 2 TL Vanillearoma und die abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone glatt rühren. Dann die Sahne unterheben.
4. Auf dem Keksboden 125 g Himbeeren verteilen und die Frischkäsemasse darüber geben. Die Frischkäsecreme glatt streichen und den Kuchen für mind. 1 Stunde kalt stellen, besser über Nacht.
5. Für den Fruchtspiegel 100 g Himbeeren mit 1 EL Puderzucker fein pürieren, dann durch ein Sieb streichen und das Mus auffangen. Dann 1 Pfirsich waschen, halbieren und die Hälfte davon in feine Spalten schneiden. Die andere Hälfte klein würfeln.
6. Den Cheesecake aus dem Kühlschrank holen, aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte stellen. Mit dem Himbeermus bestreichen, mit Pfirsichspalten belegen und mit den klein geschnittenen Pfirsichen, den übrigen Himbeeren und frischer Minze dekorieren.