

No-Bake Yogurt Berry Cheesecake

Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser.

Küche Backen, Desserts

Portionen

12 PORTIONEN

Vorbereitung

30 MINUTEN

Wartezeit

Über Nacht BZW. 2 STUNDEN (TOPPING)

Zutaten

Für den Nussboden

- 100 g geraspelte Haselnüsse
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 60 g Kokosöl (alternativ: 60 g weiche Butter)

Für die Joghurtcreme

- 800 ml griechischer Joghurt
- 1 Biozitrone
- 200 ml Kokosnuss-Mus (alternativ 200 g Mascarpone)
- 50 g Zucker
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Wasser
- 1 Päckchen Agar-Agar (15g) (alternativ 8 Blatt Gelatine)

Für das Beeren-Topping

- 250 g Beeren
- 50 ml roter Saft (z.B. roter Multivitamin o.ä.)
- 2 EL Zucker
- 7 g Agar-Agar (alternativ 2 Blatt Gelatine)

Anleitungen

1. Die Haselnüsse in eine Pfanne geben und ohne Fett kurz anrösten. In eine Schüssel geben, das Kokosöl bzw. die Butter dazu geben und alles mit einer Gabel gründlich mischen. Nussmasse in eine Springform (Ø 26 cm) geben und gut andrücken oder -rollen. Boden bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

2. Biozitrone waschen, die Schale in eine Schüssel reiben. Saft auspressen und für später aufheben. Sollten ihr Gelatine verwenden, diese in kaltem Wasser einweichen.

3. Joghurt, Kokos-Mus (alternativ Mascarpone), Zucker, Vanille und Salz in die Schüssel mit dem Zitronenabrieb geben und mit dem Mixer gründlich verquirlen.

4. Zitronensaft und Wasser in einen kleinen Kochtopf geben, aufkochen. Agar-Agar (alternativ die vorher eingeweichte Gelatine) hinzugeben und zwei Minuten unter Rühren köcheln. Vom Herd nehmen, kurz etwas abkühlen lassen, dann sehr gründlich unter die Joghurtmasse mischen.

5. Die Joghurtmasse in die gekühlte Springform geben, glatt streichen und über Nacht fest werden lassen.

6. Am nächsten Tag für das Beeren-Topping die Beeren waschen und verlesen. 2-3 Handvoll Beeren weg nehmen, sehr gut abtrocknen und beiseite stellen.
Solltet ihr Gelatine anstelle von Agar-Agar verwenden, diese in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

7. Die restlichen Beeren mit dem Pürierstab oder einem Küchenmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Das Püree auffangen und zusammen mit Saft und Zucker in einem kleinen Topf geben und aufkochen. Das Agar-Agar bzw. die ausgedrückte Gelatine hinzu geben und unter Rühren zwei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

8. Die beiseite gestellten Beeren auf dem Kuchen verteilen.

9. Das Beeren-Topping über den Kuchen gießen. Kuchen noch einmal für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Gut gekühlt servieren und aufbewahren.