

Rezept: No-Bake-Cheesecake mit Zimt

Vorbereitung

1 Stunde 25 Minuten

Ruhe-, Gar- & Backzeit

3 Stunden 35 Minuten

Gesamtzeit

5 Stunden



**Eine Käsekuchen-Torte
(Ø 28 cm)**

Dieser Cheesecake ist super lecker und muss nicht einmal in den Backofen, sondern nur über Nacht kalt stehen!

Rezept: No-Bake-Cheesecake mit Zimt

1 PORTIONEN  normal

300 g Butterkekse
200 g Deli Reform Die Leichte
+ 1 EL für das Topping
600 g Frischkäse (oder Vegan)
500 g Fettreduzierte
Schlagsahne
3 TL Zitronensaft
3 TL Zucker + 3 TL für das
topping
3 TL Vanille Paste
12 Blatt Gelatine (alternativ,
Agar Agar)
3-4 Äpfel
800 ml Apfelsaft
2 Gewürznelken
1 TL Zimtpaste
1/4 Zimt
Zu Dekoration Mini -
Butterkekse

1 TORTENBODEN VORBEREITEN

Zur Vorbereitung die Kekse im Mini-Zerkleinerer oder in einem Gefrierbeutel mithilfe des Nudelholzes zermahlen. Deli Reform Die Leichte schmelzen und mit den Kekskrümeln mischen.

2 TORTENBODEN ZUBEREITEN

Anschließend eine Springform (Durchmesser 28 cm) mit Backpapier auslegen, die Margarine-Krümel-Mischung hineingeben, zu einem flachen Boden andrücken und für 1 h kühl stellen.

3 TORTENCREME ZUBEREITEN

Währenddessen die Sahne zusammen mit dem Frischkäse, 6 EL Zucker und 2 TL Vanillepaste steif schlagen. Den Zitronensaft unterrühren. 12 Gelatineblätter nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen und in einem kleinen Topf unter geringer Hitzezufuhr auflösen. 4 EL der Tortencreme zum Temperatenausgleich zur Gelatine geben und verrühren. Anschließend alles zügig und gründlich mit der restlichen Creme mischen. Die Creme nun auf den ausgekühlten Tortenboden geben und für mindestens 4h kühl stellen.

4 TOPPING VORBEREITEN

Für das Topping die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten zusammen mit dem Apfelsaft, den Nelken, 1 TL Vanillepaste und 1 TL Zimtpaste kurz aufkochen, 10 Minuten ohne Hitzezufuhr ziehen lassen und abgießen. Anschließend 1 EL Deli Reform Die Leichte in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin zusammen mit 3 TL Zucker und dem Zimt für 3 – 4 Minuten andünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5 TORTE ANRICHTEN

Die Torte nun mit den ausgekühlten Apfelspalten belegen und kurz dem Servieren mit den Mini – Butterkeksen dekorieren.

6 TIPP

Der No-Bake-Cheesecake eignet sich perfekt, um mit Freunden zu kochen.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
<https://www.deli-reform.de/rezepte>