Rezept: No-Bake-Cheesecake mit Zimt

Vorbereitung	1 Stunde
Ruhe-, Gar- & Backzeit	5 Stunden 15 Minuten
Gesamtzeit	6 Stunden 15 Minuten



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 fortgeschritten

- 300 g Butterkekse
- 200 g Deli Reform Das Original + 1 EL für das Topping
- 600 g Frischkäse (evtl. vegan)
- 500 g fettreduzierte Schlagsahne
- 3 TL Zitronensaft
- 6 EL Zucker + 3 TL für das Topping
- 3 TL Vanillepaste
- 12 Blatt Gelatine (alternativ Agar Agar)
- 3-4 Äpfel (je nach Größe)
- 800 ml Apfelsaft
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Zimtpaste
- 1/4 TL Zimt
- Mini-Butterkekse wahlweise zur Dekoration

1 TORTENBODEN VORBEREITEN

Zur Vorbereitung die Kekse im Zerkleinerer oder in einem Gefrierbeutel mithilfe eines Nudelholzes zermahlen. Deli Reform Das Original 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 Stunde 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 Temperaturausgleich 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 4 Stunden 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 vor 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