

## Monika Nagls Rezept: Maracuja-Cheesecake No Bake



**Bis 30 Min.**



**Normal**



**Vegetarisch**



### Zubereitung

1. **Für den Boden** die Butterkekse fein zermahlen und mit der geschmolzenen Butter vermengen
2. Eine Tortenrandfolie in einen Tortenring (Durchmesser ca. 26 cm) stellen und die Butterkekse Mischung einfüllen, gleichmäßig verteilen und festdrücken
3. **Für die Füllung** die Mascarpone mit Sahne, Maracujasaft, Zucker und Vanillezucker glatt rühren
4. Das Fruchtfleisch von 5 Maracujas unter die Creme rühren und die Sofortgelatine ebenfalls einrühren
5. Die Creme auf den Butterkekseboden geben und für ca. 4 Std. kühl stellen
6. Das Fruchtfleisch der letzten Maracujas ebenfalls auskratzen und auf dem Kuchen dekorativ verteilen

### Zutaten



#### Für den Boden:

- 200 g Butterkekse
- 100 g geschmolzene **GOLDSTEIG Butter**

#### Für die Füllung:

- 500 g **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 500 ml Sahne
- 150 ml Maracujasaft
- 150 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 6 Maracujas
- 1 Pck. Sofortgelatine (auch vegetarisch möglich)