

Monika Nagls Rezept: No bake Himbeer Pistazien Cheesecake mit Mascarpone und Butter



Bis 30 Min.



Einfach



Vegetarisch



Zubereitung

1. Für den Keksboden die Kekse fein hacken, GOLDSTEIG Butter schmelzen und mit den Keksen vermengen.
2. Jeweils ungefähr 1 EL in die vorbereiteten Muffinförmchen geben, mit Hilfe eines Glases festdrücken und anschließend kurz kühl stellen.
3. Für die Creme GOLDSTEIG Mascarpone mit Sahne und Vanilleextrakt glatt rühren. Sahnesteif hinzugeben und nur kurz einrühren.
4. Nun die Creme halbieren und in die eine Hälfte die Himbeeren und den Zucker einrühren. Die zweite Hälfte mit der Pistaziencreme vermengen.
5. 6 Muffinförmchen mit der Himbeercreme und 6 Förmchen mit der Pistaziencreme befüllen.
6. Mit gehackten Pistazien und frischen Himbeeren dekorieren. Für 1-2 Stunden kühl stellen und genießen.

Zutaten



Für den Keksboden:

- 120 g Butterkekse
- 50 g **GOLDSTEIG Butter**

Für die Cheesecake-Masse:

- 1 Packung **GOLDSTEIG Mascarpone**
- 200 g Sahne
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pck. Sahnesteif
- 2 TL Zucker
- 80 g Himbeeren
- 2 EL Pistaziencreme

Für die Dekoration:

- frische Himbeeren
- gehackte Pistazien