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 Butterkeksmischung 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 Sofortgelantine ebenfalls einrühren
5. Die Creme auf den Butterkeksboden geben und für ca. 4 Std. kühl stellen
6. Das Fruchtfleisch der letzten Maracujas ebenfalls auskratzen und auf dem Kuchen dekorativ verteilen

Zutaten

Für dden 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. Sofortgelantine (auch vegetarisch möglich)