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, 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 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