

## NO BAKE CHEESECAKE ALLA PFIRSICH MELBA

Für: 12 Stücke | Zubereitungszeit: 25 Minuten | Kühlzeit: 4 Std./besser über Nacht



### ZUTATEN:

Für den Keksboden:

- 200 g Cantuccini
- 85 g Butter

Für die Füllung:

- 250 ml Schlagsahne
- 525 g Frischkäse (ich empfehle Philadelphia)
- 80 g Puderzucker
- 2 TL Vanillearoma oder das Mark von 2 Vanilleschoten
- Schale von ½ Bio Zitrone
- 125 g Himbeeren

Für Fruchtspiegel & Deko:

- 125 g Himbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 1 reifer Pfirsich
- Etwas Minze

### ZUBEREITUNG:

1. Für den Boden **200 g Cantuccini** in einem Mixer fein mahlen und in eine Schüssel füllen. In einem kleinen Topf bei niedriger Hitze **85 g Butter** schmelzen, dann über die Keksbrösel geben und gut mischen, bis alles gleichmäßig durchtränkt ist. Die Keksmischung als Boden in eine Springform mit 20cm Durchmesser drücken und kalt stellen.
2. Für die Füllung **250 ml Schlagsahne** in einer Schüssel mit dem Handrührgerät so lange schlagen, bis die Sahne weiche Spitzen bildet.
3. In einer weiteren Schüssel **525 g Frischkäse**, **80 g Puderzucker**, **2 TL Vanillearoma** oder **das Mark von 2 Vanilleschoten** und die **abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone** mit dem Handrührgerät glatt rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind, dann die geschlagene Sahne unterheben.
4. Auf dem Keksboden gleichmäßig **125 g Himbeeren** verteilen. Die Frischkäsemasse vorsichtig darüber geben, glatt streichen und den Kuchen für mind. 1 Stunde kalt stellen, besser über Nacht.
5. Für den Fruchtspiegel **100 g Himbeeren** mit **1 EL Puderzucker** fein pürieren, durch ein Sieb streichen und das Mus auffangen. **1 Pfirsich** waschen, halbieren und die eine Hälfte in feine Spalten schneiden, die andere Hälfte klein würfeln.
6. Den Cheesecake aus dem Kühlschrank holen, aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte stellen. Mit dem Himbeermus bestreichen, mit Pfirsichspalten belegen und mit den klein geschnittenen Pfirsichen, den übrigen Himbeeren und frischer Minze dekorieren.