



Passionsfrucht-Cheesecake-Dessert

„no-bake“ mit Pekannuss und Ingwer



ca. 20min



3-4 Personen

Wenn es mal wieder ein Dessert sein darf – und warum nicht? –, empfehlen wir unbedingt diese fruchtig-cremige Komposition, die sich unsere Köchin Hannah ausgedacht hat! Die knusprigen Brösel aus zerkrümelten Keksen, Pekannüssen und feinem Ingwer sind das perfekte Bett für die cheesecake-artige Frischkäse-Joghurt-Mischung mit Limette und die leckere Sauce aus frischer Passionsfrucht.

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Butterkekse ^{1,7}
- 1 Päckchen Pekannusskerne ¹⁵
- 2 Stück frischer Ingwer
- 1 unbelandelte Limette
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Becher griechischer Joghurt ⁷
- 5g frische Minze
- 4 Passionsfrüchte

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter ⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 558kcal, Fett 35.8g, Kohlenhydrate 46.5g, Eiweiß 9.4g



1. Kekse zerkrümeln

Die **Kekse** in einen kleinen Beutel geben und z.B. mit einer kleinen Pfanne zerkrümeln. Die **Pekannüsse** grob hacken. Den **Ingwer** schälen, fein reiben und die Flüssigkeit auspressen. In einem kleinen Topf 1-2EL Butter bei niedriger Hitze schmelzen.



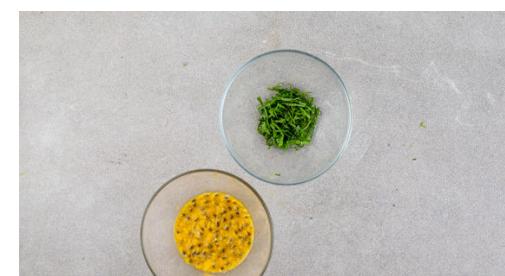
4. Creme anrühren

Den **Frischkäse**, den **Limettenabrieb**, den **Vanillezucker** und 1EL Zucker cremig verrühren. Den **Joghurt** untermischen und die **Creme** ebenfalls auf die Gläser verteilen. Die **Creme** bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



2. Keksboden zubereiten

Sobald die Butter geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und die **Keksbrösel**, die **Pekannüsse** und den **Ingwer** untermengen. Die **Keksmasse** auf vier Gläser oder andere Dessertschalen verteilen. Den Topf kurz auskühlen lassen, dann mit etwas Küchenkrepp auswischen und beiseitestellen.



5. Minze schneiden

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in feine Streifen schneiden. Die **Passionsfrüchte** halbieren und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus den Schalen löffeln.



3. Limette vorbereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



6. Fruchtsauce herstellen

Das **Fruchtfleisch der Passionsfrüchte** mit 1-2EL Zucker und **Limettensaft nach Geschmack** im Topf bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die **Passionsfruchtsauce** über die **Cheesecakemasse** verteilen. Mit der **Minze** garnieren und servieren.