



Passionsfrucht-Cheesecake-Dessert

„no-bake“ mit Pekannuss und Ingwer



20-30min



2 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 Packung Pekannuskerne ¹⁵
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Becher griechischer Joghurt ⁷
- 5g frische Minze
- 2 Passionsfrüchte

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Butter ⁷
- Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

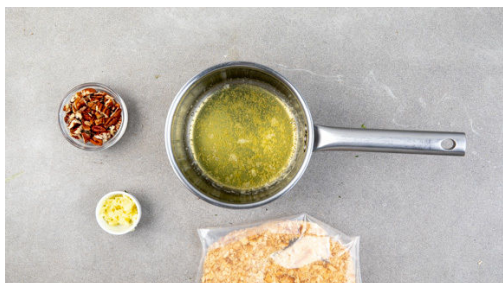
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 869kcal, Fett 56.4g, Kohlenhydrate 70.7g, Eiweiß 15.0g



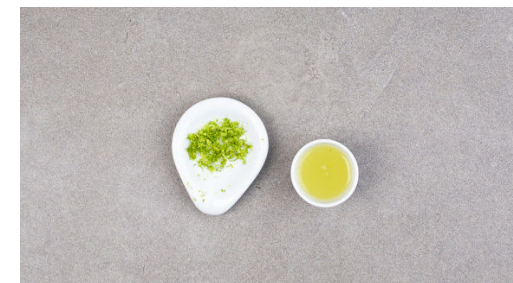
1. Kekse zerkrümeln

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.



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 zwei Gläser oder andere Dessertschalen verteilen. Den Topf kurz auskühlen lassen, dann mit etwas Küchenkrepp auswischen und beiseitestellen.



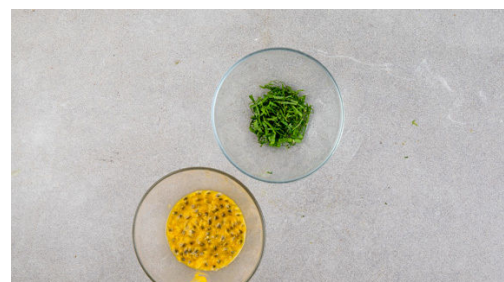
3. Limette vorbereiten

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



4. Creme anrühren

Den **Frischkäse**, den **Limettenabrieb**, die **1/2 des Vanillezuckers** und 1/2EL Zucker cremig verrühren. Den **Joghurt** untermischen und die **Creme** ebenfalls auf die Gläser verteilen. Die **Creme** bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.



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.



6. Fruchtsauce herstellen

Das **Fruchtfleisch der Passionsfrüchte** mit 1EL Zucker und dem **Limettensaft nach Geschmack** in dem 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.