Coconut Cheesecake no-bake



Zutaten Boden

- 90 g geschmolzene Butter
- 130 g kernige Hafer-Mürbekekse

Zutaten Füllung

- 15 Blätter Gelatine
- 1000 g Quark 20%
- 1 Vanilleschote (Vanillemark)
- 150 g Akazienhonig
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 30 g Kokosflocken

Zubereitung

- Die Hafer-Mürbekekse zerbröseln, mit der geschmolzenen Butter verkneten und die Streusel in eine Springform verteilen und fest andrücken.
- 1 Esslöffel Hafer-Streusel, für die spätere Dekoration, locker auf einem Teller verteilen und in den Kühlschrank stellen.
- Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, leicht ausdrücken und anschließend die Gelatine in einen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen.
- Quark, Vanillemark, Honig, Kokosmilch und Kokosflocken in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
- 3 Esslöffel der kalten Creme, mit einem Schneebesen, unter die Gelatine rühren und dann alles wieder zurück in die große Schüssel füllen und unterrühren.
- Die Creme auf dem vorbereiteten Boden verteilen, glatt streichen und über Nacht, mindestens 12 Stunden, in den Kühlschrank stellen.
- Den Ring mit einem Messer vorsichtig lösen und die Torte mit den restlichen Hafer-Streuseln verzieren.

Portionsgröße: 1 kleine Springform (20 cm)
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 0 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©