Nah&Frisch

www.weltvonhaas.at Professional

Pistazien Cheesecake ohne Backen



Kuchen & Gebäck | Gartenparty | Geburtstag | Herbst | Kalte Küche

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für den Boden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermengen. Die Masse in eine Springform mit 20 Zentimeter Durchmesser geben und gleichmäßig am Boden verteilen und festdrücken.

Für die Füllung Schlagobers aufschlagen und mit Topfen und Staubzucker glattrühren. Den Pudding laut Packungsanleitung zubereiten und vorsichtig unter die Schlagobers-Topfencreme heben. Die fein geriebenen Pistazien unterheben und die Pudding-Creme im Kühlschrank kaltstellen.

Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen.

Für das Topping die Pistazien schälen und fein reiben. Aus einem A4-Blatt einen großen Sternrahmen ausschneiden und mithilfe dessen einen Stern aus Pistazien auf dem Kuchen dekorieren. Mit einigen Mürbteigkeksen garniert servieren.

Zutaten

- Zutaten für 8-10 Stücke/ 1 Springform ∅ 20 cm
- Für den Boden:
- 180 g Butterkekse
- 100 g geschmolzene Butter
- Für die Pudding-Creme:
- 175 ml Schlagobers
- 500 g Topfen
- 3 EL Staubzucker
- 1 Pkg. Haas Pistazienpudding
- 120 g fein geriebene Pistazien
- Für das Topping:
- 200 g Pistazien
- Einige Mürbteigkekse