

(Mini) Maracuja Cheesecake



Einkaufsliste:

26cm Springform/ 12
Muffinförmchen/ 24 Mini
Muffinförmchen

Für den Boden:

200g Oreos (ohne Füllung)
60g Butter
30g Puderzucker

Für die Creme:

12g Pulvergelatine oder (ca. 8 Blatt
Gelatine)
150ml Maracujasaft + 25ml
70g Rohrohrzucker
2Pck Vanillezucker
400g Frischkäse
200g Joghurt

So wird's gemacht:

Für den Boden: Oreos fein mörsern oder mit der Küchenmaschine zerkleinern, Zucker hinzugeben, gut verrühren. Weiche Butter untergeben, nochmals gut verrühren und die gesamte Masse in eine Springform oder in kleine Muffinförmchen geben und alles mit einem Löffel am Boden und etwas am Rand festdrücken. Im Ofen bei 180°C Umluft etwa 5-10 Minuten backen. (Für die Mini-Teilchen max. 5 Minuten, Springform 10 Minuten)

Für die Creme Gelatine nach Packungsanweisung vorbereiten. Zucker und Maracujasaft in einen Topf geben und erhitzen. Masse solange köcheln lassen bis der Zucker vollkommen aufgelöst ist, Gelatine hinzugeben, gut umrühren. Etwa drei Esslöffel der Masse in eine Schüssel geben und mit 25ml Saft verrühren, beiseite stellen.

Frischkäse und Joghurt cremig rühren und die Saftmasse hinzugeben. Auf den Boden geben bzw. mit einem Teelöffel auf den Boden der Förmchen geben. Die Saftmasse mit einem Teelöffel punktchenweise auf die Küchlein oder den Kuchen geben, ein Holzstäbchen zur Hilfe nehmen und die Masse marmorieren, sodass das gewünschte Muster entsteht. Nun die Küchlein für ca. 2Stunden, den Kuchen für etwa 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Kuchen kann beliebig dekoriert oder so serviert werden.