

White Chocolate Kokos Cheesecake



Zutaten So wird's gemacht:

6x7cm Dessertringe oder 1x20 cm Form

Boden:

120 g Mehl

30 g Kokosraspel

50 g Mandelblätter

70 g Butter

50 g Zucker

Creme:

400 ml Kokosmilch

250 g weiße Schokolade

2 EL Vanillezucker

7 g Pulvergelatine (1 Pck.)

100 ml Sahne

600 g Frischkäse

Außerdem:

100 ml Sahne

2 EL Puderzucker

50 g weiße Schokolade

2 EL Kokosraspel

Raffaello zur Dekoration

Zunächst den Teig vorbereiten. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten für den Boden krümelig vermengen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Teig krümelig darauf vermengen, ca. 10 Minuten goldbraun backen. Dessertringe auf ein Blech mit Backpapier legen (Blech sollte in den Kühlschrank passen) oder die Springform fetten. Krümeligen Teig in die Dessertringe oder die Springform geben und leicht andrücken. Auskühlen lassen.

Kokosmilch, weiße Schokolade und Vanillezucker in einen Topf geben und erhitzen. Pulvergelatine in etwas Wasser auflösen und in die heiße Masse geben, umrühren bis die Masse gut vermischt ist. Sahne aufschlagen, Frischkäse und Schokomasse einrühren. Masse auf die Dessertringe verteilen oder in die Springform geben. Kuchen für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sahne mit Puderzucker aufschlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und den Kuchen dekorieren, Kokosraspel und geraspelte Schokolade verteilen. Raffaello nach Belieben verteilen.



<https://knusperstuebchen.net/>