

# AMARULA NO BAKE CHEESECAKE



Unser Food-Blogger Marc hat es sich zur Aufgabe gemacht, mit seinem Lieblings-Creme-Likör aus Südafrika einen leckeren Cheesecake zu zaubern. Das beste ist: für diesen traumhaften Kuchen ist kein Backen nötig. Einfach in den Kühlschrank stellen, fest werden lassen – fertig.

Marc's Tipp: kombiniert den Kuchen mit salzigen Toppings, wie etwa kleinen Salzbrezeln. Das rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab. Wir sagen: Geprüft, getestet, gelingt garantiert!

## ZUTATEN:

Für den Boden:

150g Schokoladenkekse  
60g Butter, geschmolzen

Für die Füllung:

6 Blätter Gelatine  
600g Frischkäse, Zimmertemperatur  
200ml Amarula  
100g Zucker

200g Schlagsahne (kalt)

1 EL Kakao

2-3 EL Amarula

Für die Dekoration:

einige Salzbrezeln

etwas Honeycomb

einige Waffeln und Schokoriegelstücke

etwas Schlagsahne (optional)

## ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Kürbispüree:

1. Die Schokoladenkekse zerbröseln - funktioniert am besten in einem Gefrierbeutel, in den man die Kekse füllt und diese dann mit einem Nudelholz zu feinen Krümeln zerstößt. Butter schmelzen und dann zu den Keksbröseln dazugeben und vermischen. Die feuchten Keksbrösel in eine 20cm (8 inches) Springform füllen und mit der Rückseite eines Löffels zu einer glatten Schicht zusammenpressen. Für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Die Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser legen und etwa 5-7 Minuten quellen lassen. Frischkäse mit Amarula und Zucker in einer großen Schüssel glatt rühren. Die aufgequollene Gelatine in einen kleinen Topf geben und vorsichtig erhitzen, bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat. Topf vom Herd ziehen. Von der Frischkäsemischung etwa 1-2 EL zur aufgelösten Gelatine dazugeben und gut verrühren. Diese Mischung in die große Schüssel geben und alles gut verrühren. Zur Seite stellen. Die Sahne steif schlagen und dann unter die Frischkäsemasse ziehen. Etwa 3/4 der Masse in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen.

3. Den Kakao mit den 3 EL Amarula in einer kleinen Schüssel verrühren, bis eine dicke Paste ohne Klümpchen entsteht. Diese Paste zur verbliebenen Frischkäsemasse dazugeben und verrühren. Diese dunklere Creme auf der hellen Creme verteilen und dabei an mehreren Stellen etwas von der dunklen Creme in die helle hineindrücken - Oberfläche glatt streichen und für mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) in den

Kühlschrank stellen.

4. Den Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und aus der Form holen. Auf einen Servierteller oder Platte setzen und nach Belieben mit Salzbrezeln, Honeycomb, Waffeln, Schokoriegeln etc. und ggf. etwas Schlagsahne dekorieren. So bald wie möglich servieren.

Zubereitungszeit: 30m

Backzeit: --

Gesamtzeit: 4h

[/dkpdf-columns]