



## MANGO-MARACUJA-CHEESECAKE // OHNE BACKEN

*So geht's:*

### *Zutaten:*

#### 26er Springform:

##### Boden:

- 200g Butterkekse Kakao
- 80g Butter

##### Cheesecake:

- 1 Mango-Maracuja Smoothie
- 100g Mango (frisch oder TK)
- 300g Sahne
- 500g Quark
- 300g Frischkäse
- 180g Zucker
- 150ml Milch
- 5 TL Agar Agar

- 1** Die Butterkekse in einem Mixer sehr fein zerkleinern (alternativ: in einem Gefrierbeutel klein machen). In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und die gemahlene Kekse dazugeben und gut miteinander verrühren. Nun in eine Springform ein Backpapier spannen und die Kekse mit einem Löffel oder einem Glas richtig festdrücken. In den Kühlschrank stellen.
- 2** Die Mango sehr fein pürieren (falls ihr TK verwendet, vorher in der Mikrowelle oder in einem Topf antauen lassen). Das Püree mit dem Smoothie mischen. 2 EL davon in ein kleines Schüsselchen geben und beiseite stellen.
- 3** Die Sahne steif schlagen und mit dem Quark, dem Frischkäse und dem Zucker kurz verrühren. In einem kleinen Topf die Milch mit dem Agar Agar verrühren und gemeinsam aufkochen lassen. Unter Rühren mindestens 2 min lang köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den Mango-Maracuja Smoothie einrühren. Ein paar Minuten abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren. Den Smoothie dann in die Frischkäse-Quark-Mischung rühren (Masse wird etwas flüssiger) und zügig, aber vorsichtig auf den Keksboden geben und glatt streichen.
- 4** Den beiseite gestellten Smoothie mit einem TL in kleinen Tröpfchen auf dem Kuchen verteilen und mit einem Zahnstocher o.ä. einen Swirl durchziehen. Für mindestens 4h in den Kühlschrank stellen, dann erst am Springform-Rand entlang schneiden und die Form lösen. Bis zum Verzehr kühlen.

