

ROSEN-KOKOS-CHEESECAKE

ZUTATEN für 6 Portionen

(Kuchenringe Ø ca. 7,5 cm)

50 g Mandel- oder Nussmus

50 g Dattelsirup oder Kokossirup

100 g Haferflocken, kleinblättrig

1 Prise Salz

No-Bake-Variante Boden (alternativ):

220 g Butter- oder Haferkekse, fein zerbröseln

100 g Butter, flüssig

1 Prise Salz



4 ½ Blatt Gelatine

350 g Philadelphia Frischkäse natur (ev. light)

250 g griechisches Joghurt 10% (alternativ 3,5%)

80g Staubzucker (alternativ nur 60 g)

1 EL Rosenwasser

2 EL = 20 g Kokossette (Kokosflocken)

2 EL fein geschnittene frische Duftrosenblütenblätter



Rosenblüten zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Nussmus und Sirup zusammen leicht erwärmen und mit den Haferflocken und dem Salz vermengen.

2. Haferflockenmasse auf die Formen verteilen und festdrücken.

3. Kuchenboden im vorgeheizten Rohr auf einem mit Backfolie ausgelegten Blech bei 150 °C Umluft ca. 12–15 Minuten backen.

4. Kuchenboden in der Form auskühlen lassen.

Alternativ die fein zerbröselten Kekse (Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerdrücken) mit der flüssigen Butter vermengen und die Masse in die Formen drücken. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden lassen.

5. Für die Cheesecake-Masse die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen.

6. Frischkäse und Joghurt mit dem Staubzucker und Rosenwasser gut verrühren, Kokossette und Rosenblüten unterheben.

7. Die Gelatine ausdrücken und am Herd unter Rühren kurz erhitzen bis sie sich aufgelöst hat. Vom Herd ziehen und sogleich 2 EL der Frischkäsemasse unter die Gelatine rühren (dabei kühlt die Gelatine handwarm ab).

Diese Gelatinemasse sofort zur Frischkäsemasse geben und zügig mit einem Schneebesen unterheben.

8. Die Frischkäsemasse unmittelbar auf die Keksböden verteilen und die Küchlein 4–5 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Alternativ für *Frozen Cheesecakes* die Küchlein 5–6 Stunden oder über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen und vor dem Servieren etwa 15 Minuten antauen.

