

ZUTATEN

BODEN:

200g Löffelbiskuit
110g weiche Butter
1TL Zimt

CREME:

600g Frischkäse Pur
250ml Sahne
200g Zucker
1 Vanilleschote
2 Äpfel
2TL Zimt
Prise Salz

TOPPING:

350g Apfelmus
1 Apfel
Zimt

NO BAKE APFEL ZIMT CHEESECAKE

1. Für den Boden den Löffelbiskuit nach und nach in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder der Unterseite eines stabilen Glases klein bröseln. Krümel in eine Schüssel füllen, weiche Butter zugeben und alles gut vermischen. Eine 26Øcm Springform mit Backpapier auslegen und die Masse hinein geben. Gut am Boden festdrücken und für ca. 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen

2. Während dessen die Creme vorbereiten: Sahne zusammen mit Zucker, Salz, Zimt und Vanillemark steif schlagen. Frischkäse in einer größeren Schüssel ganz kurz (!) verrühren und Zimt-Sahne unterheben. Ca. 100g Creme abheben und für die Dekoration am Ende im Kühlschrank aufbewahren. Apfel waschen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Unter die restliche Creme mischen und alles auf den Löffelbiskuitboden geben. Für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen

3. Apfelmus entweder selber machen oder fertig kaufen (ich bevorzuge für diese Torte die zweite Variante). Apfelmus gleichmäßig auf die Creme streichen. Aufbewahrte Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, 12 Tupfen ringsum auf die Torte setzen und im Kühlschrank kühlen. Kurz vor dem Servieren Apfel waschen und halbieren. Eine Hälfte in feine Streifen schneiden und jeweils zwei auf einen Cremetupfer setzen. Die andere Apfelhälfte in der Mitte der Torte platzieren und alles mit Zimt bestreuen

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM
DAUER: 1 STUNDE 45 MINUTEN



NOTIZEN