

## ZUTATEN

### BODEN:

200g Löffelbiscuit  
200g Kokosfett(z.B. Palmin)  
40g Kokosflocken

### CREME:

350ml Kokosmilch  
700g Frischkäse Pur  
100g Zucker  
200ml Sahne  
9 Blatt Gelatine

### DEKO:

250g Himbeeren  
100g weiße Schokolade  
10g Kokosflocken

## NO BAKE KOKOS CHEESECAKE MIT HIMBEEREN

1. Für den Boden den Löffelbiscuit z.B. in einen Gefrierbeutel geben und sehr fein klopfen. Alternativ geht auch ein Multizerkleinerer. Kokosfett in einem kleinen Topf schmelzen lassen und zusammen mit den Kokosflocken zum Löffelbiscuit geben. Alles gut vermischen

2. Eine Ø26cm Springform mit Backpapier auslegen, Krümel hinein geben und gut am Boden fest drücken. In den Kühlschrank stellen

3. Für die Creme Frischkäse kurz verrühren, nach und nach Kokosmilch und Zucker hinzugeben und alles gut verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten, in einem kleinen Topf erhitzen und etwas Creme dazu geben. Anschließend die gesamte Gelatine schnell unter die Kokoscrememasse ziehen. In die Springform mit dem Löffelbiscuitboden gießen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen

4. Für die Deko die Himbeeren waschen und mit flüssiger, weißer Schokolade füllen - das geht am einfachsten mit einem Spritzbeutel und einer kleinen Lochtülle. Himbeeren bis zum Dekorieren gefrieren

5. Die Torte nach der Kühlzeit bzw. kurz vor dem Anschnitt aus dem Kühlschrank nehmen, mit Schoko-Himbeeren dekorieren und mit Kokosflocken bestreuen

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM  
DAUER: 3 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN