

Kochete : Raffaello-Cheesecake Torte

Für den Boden:

150 g	Butterkekse, zerbröselt
50 g	Mandeln, gemahlen oder Kokosraspel
100 g	Butter, zerlassen

Für die Füllung:

500 g	Doppelrahmfrischkäse, zimmerwarm
1/2 TL	Vanillepaste
400 g	Kondensmilch, gezuckert
50 g	Kokosraspel
1	Zitrone, gepresst

Für die Deko:

50 g	Kokosraspel
150 ml	Schlagrahm
11	Raffaello

Zunächst werden die zerbröselten Butterkekse, die gemahlene Mandeln/Kokosraspeln und die zerlassene Butter vermischt und in einer ausgefetteten 20er Springform gut angedrückt. Bis die Füllung zubereitet wird, sollte der Boden nun in den Kühlschrank.

Für die Füllung werden der zimmerwarme Frischkäse und die Vanillepaste cremig gemixt. Während der Mixer läuft, wird dann nach und nach die gezuckerte Kondensmilch hinzugegeben. Zum Schluss werden noch die Kokosraspel und der Zitronensaft eingerührt und die Masse auf den Keksboden verteilt. Dann darf der Cheesecake erst einmal für mindestens 4 - 6 Stunden in den Kühlschrank. Nach der Kühlzeit kann nach Belieben dekoriert werden: mit Raffaello, Schlagrahm und Kokosraspeln. (Ich schmugge hier noch rein, dass uns Laura diese Torte als Ueberraschung an der Vorstandssitzung im April mitgebracht hat – sie war FANTASTISCH! Danke nochmals!

☺ Caro)

Viel Spass beim Probieren wünscht euch Laura