



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### ***Pistazien Cheesecake***

26er Form – no bake

#### **Des braucht's für den Boden:**

- ☺ 300 g fein gemahlene Butterkekse
- ☺ 125 g geschmolzene Butter
- ☺ 100 ml. Orangensaft

#### **...und des für die Füllung:**

- ☺ 600 g Frischkäse
- ☺ 450 ml. Schlagrahm
- ☺ 4 EL Pistaziencreme
- ☺ 4 EL Pistaziencreme zusätzlich
- ☺ 2 P. Sahnesteif
- ☺ 1 EL Vanille-Extrakt
- ☺ 2 P. Vanillezucker

#### **... und des fürs Finish:**

- ☺ 200 g weiße Schoki
- ☺ 100 ml. Schlagrahm
- ☺ 1 EL Pistaziencreme
- ☺ Für die Deko: 2 EL gehackte Pistazienkerne  
1 EL grobe weiße Schokonaps  
2 EL feine weiße Schokonaps





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Kekse mit zerlassener Butter und O-Saft mit Spachtel zu einer homogenen Masse verrühren
- ☺ Auf dem Boden der Form ohne Backpapier festdrücken, kalt stellen
- ☺ In einer Schüssel Sahne mit Sahnesteif fest mixen
- ☺ In einer 2. Schüssel Frischkäse, 4 EL Pistaziencreme, Vanille-Extrakt und Vanillezucker kurz mit dem Mixer zusammenmixen
- ☺ Creme auf die Sahne, kurz untermixen, mit der Spachtel nochmal gründlich umrühren
- ☺ Boden aus dem Kühlschrank, mit den anderen 4 EL Pistaziencreme dünn bestreichen
- ☺ Füllung darauf verteilen, glatt streichen, für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank
- ☺ Nach der Ruhezeit Sahne mit Schoki und Pistaziencreme soweit erwärmen, dass die Schoki geschmolzen ist, es wird eine leicht dickliche Ganache
- ☺ Kuchen aus dem Kühlschrank, die Schokosahne vorsichtig darauf verteilen
- ☺ Am Rand die Deko nach Lust und Laune verteilen
- ☺ Über Nacht in den Kühlschrank
- ☺ Vor dem Servieren mit einem spitzen Messer den Kuchen vorsichtig aus dem Rand lösen.

**Mit diesem Kuchen können selbst Anfänger groß rauskommen 😊 Die Herstellung birgt keinerlei Schwierigkeitsgrade, dafür ist er ein echter Hingucker dank der grünen Farbe. Und der leichte Pistaziengeschmack, vor allem in Verbindung mit der Schokolade, ist ein Hochgenuss!**