

NO-BAKE ANANAS CHEESECAKE

NO-BAKE PINEAPPLE CHEESECAKE

für eine 20er Springform / 9inch spring form

<p>Zutaten Boden</p> <p>20 Butterkekse 6 EL Butter, geschmolzen</p> <p>Zutaten Füllung</p> <p>300ml Schlagsahne, kalt 680g Frischkäse, zimmerwarm 80g Zucker 15g Puderzucker 60g saure Sahne, zimmerwarm 2 TL Ananassaft 1 TL Vanilleextrakt 100g frische Ananas</p>	<p>Ingredients</p> <p>20 graham crackers 3 tbsp butter, melted</p> <p>Ingredients Filling</p> <p>1 ¼ cups whip cream, cold three 8oz blocks cream cheese, room temp. ½ cup sugar 2 tbsp powdered sugar ¼ cup sour cream, room temp. 2 tsp pineapple juice 1 tsp vanilla extract 1 cup fresh pineapple</p>
--	---

<p>Zubereitung Boden</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. die Butterkekse fein schreddern, die Butter schmelzen und beides zusammen geben 2. sehr sehr feste in die Backform drücken, je fester desto besser beim Anschnitt — ich benutze dazu meine measuring cups, da sie einen glatten Boden haben 3. für 20 min einfrieren und in der Zeit mit der Füllung beginnen 	<p>Instructions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. grind graham crackers in a food processor and melt butter 2. combine both and use the bottom of a measuring cup to press into the spring form (the tighter it's packed, the better) 3. freeze for 20 min and start making the filling
<p>Zubereitung Füllung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schlagsahne steif schlagen 2. den Frischkäse in ein Küchentuch geben und circa 3 min auswringen 3. Zucker und Frischkäse cremig schlagen 4. Puderzucker, saure Sahne, Ananassaft und Vanilleextrakt hinzufügen und erneut aufschlagen bis keine Klumpen des Frischkäses übrigen sind 6. die frische Ananas in kleine Würfel schneiden und unter die Masse geben 5. jetzt die Schlagsahne vorsichtig unterheben 6. die Masse auf den angefrorenen Boden geben und glattstreichen 7. mindestens für 12 Stunden kaltstellen, damit er schön fest wird 	<p>Instructions Filling</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. whip whipping cream until firm 2. use a kitchen towel to wring out cream cheese 2. beat sugar and cream cheese until creamy 3. add powdered sugar, sour cream, pineapple juice and vanilla extract and beat again until all lumps of cream cheese are gone 4. dice fresh pineapple and fold into batter 5. gently fold in with a spatula whipping cream 6. pour into springform and smooth top 7. freeze for 12 hours in order to make sure it is really firm

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!