Maracuja-Kokos-Cheesecake



Cremiger Cheesecake mit tropischem Flair

8-12 Stücke

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

Für den Boden

- 180 g Kokos-Zwieback
- 80 g weiche Butter

Für den Belag

- 2 P. Vanille-Puddingpulver

4 EL Zucker
500 ml Milch
1 kg Magerquark
3 Eiweiß
1 Eigelb
6 Maracujas
100 ml Maracujasaft
1 EL Speisestärke
4 EL Kokosflocken

Zubereitung

1. Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen.
2. Kokoszwieback im Mixer fein zerbröseln und mit der weichen Butter gut vermengen.
3. Die Masse in die Form geben und mit einem Tortenheber oder großem Löffel fest andrücken.
4. Die Form für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. 480 ml der Milch zusammen mit dem Puddingpulver und dem Zucker aufkochen. Etwas abkühlen lassen und den Quark in den warmen Pudding einrühren.
6. Eiweiße steif schlagen und unter die Masse heben.
7. Backofen auf 100° (max. 135°C) Ober-/Unterhitze Grad vorheizen.
8. Das Eigelb mit 20 ml Milch verrühren.
9. Die Quarkmasse auf den Zwiebackboden geben, glatt streichen und das Eigelb mit einem Pinsel darauf streichen.
10. Auf der untersten Schiene für 60 Minuten backen, danach den Backofen ausstellen und den Kuchen bei leicht geöffneter Ofentür im Backofen auskühlen lassen.
11. Maracujas halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen. Zusammen mit dem Saft aufkochen. Stärke mit etwas Wasser glattrühren, die Masse andicken und abkühlen lassen. Danach auf dem ausgekühlten Boden gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
12. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
13. Vor dem Verzehr vorsichtig aus den Form lösen, die Ränder mit Kokosflocken

verzieren und vorsichtig auf eine Tortenplatte stellen.