Cheesecake mit grünen Äpfeln (no bake)

Wunderbar erfrischend für warme Sommertage

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 5 min

ZUTATEN

Für den Keksboden

- 150 g Kekse nach Wahl (z. B. Butterkekse, Löffelbiskuits, Haferkekse, Amarettini)
- 125 g Butter, geschmolzen
- 10 g gehackte Pistazien

Für den Belag

- 6 Blätter Gelatine

250 g Joghurt, natur
600 g Frischkäse, fettreduziert
Saft ½ Zitrone
150 ml Apfelsaft
1 P. Vanillezucker
60 g Zucker

Außerdem

3 grüne Äpfel (Granny Smith oder Golden Delicious)
Zitronensaft
Ca. 10 g gehackte Pistazien zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen.
2. Die Kekse im Mixer zerkleinern (oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern) und in eine Schüssel füllen. Die geschmolzene Butter sowie die gehackten Pinienkerne dazugeben und gründlichen verrühren. Die Masse in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und festdrücken. Da klappt gut mit den Rücken eines Esslöffels. Die Form bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
3. Die Gelatine-Blätter für 10 Minuten in kaltes Wasser legen.
4. Joghurt, Frischkäse und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren.
5. Die Äpfel waschen und trockenreiben. 2 Äpfel entkernen, aber nicht schälen. Etwas Zitronensaft ein eine mittlere Schüssel geben. Die Äpfel in feine Würfel schneiden und direkt in die Schüssel mit dem Zitronensaft geben und kurz umrühren. So werden die Apfelstücke nicht braun. Abgedeckt zur Seite stellen.
6. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Apfelsaft, Zucker und Vanillezucker nur solange erwärmen (aber nicht kochen!), bis sich der Zucker und die Gelatine aufgelöst hat. Die Masse langsam unter die Frischkäsecreme rühren. Die Apfelwürfel anschließend gleichmäßig unter die Creme heben.
7. Den Belag auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und für mindestens 4

Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
8. Vor dem Servieren den dritten Apfel ebenfalls entkernen und mit Schale in ganz feine Spalten schneiden. Jede Apfelspalte kurz durch Zitronensaft ziehen, damit sie nicht braun werden. Nach Wunsch die Äpfel auf dem Cheesecake dekorativ verteilen und den Kuchen mit ein paar gehackten Pistazienkernen bestreuen.
9. Den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte stellen und kühl servieren.