

# VANILLE-CHEESECAKE



FÜR 6-8 PERSONEN

## FÜR DIE BASIS

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Spekulatius oder andere Kekse..... | 200 g           |
| Butter .....                       | 100 g           |
| Philadelphia-Frischkäse .....      | 600 g           |
| Schlagsahne .....                  | 300 g           |
| Zucker.....                        | 120 g           |
| <b>NOROHY</b> aus Tahiti.....      | <b>1 schote</b> |

## VORBEREITUNG

Die Butter **schmelzen**.

Die Kekse mixen, die Butter **hinzufügen** und **vermengen**.

Diese Masse in einen Tortenring oder eine Springform (Ø etwa 20 cm) **geben**, gleichmäßig **verteilen** und gut **andrücken**.

Frischkäse, Zucker und Vanillemark in einer großen Schüssel **vermischen**.

In einer anderen Schüssel die sehr kalte Schlagsahne steif **schlagen**.

Vorsichtig unter die andere Mischung **heben** und auf die Keksmasse **geben**.

Mindestens 4 Stunden lang im Kühlschrank **ruhen lassen**.

Mit Frucht-Coulis **servieren**

hen



Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Ein Original-Rezept von:  
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung  
verboten.

Bildnachweis:  
Agentur **cru**.