

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
NOROHY aus Tahiti.....	1 schote

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**.

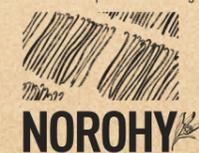
Mindestens 4 Stunden lang im Kühlschrank **ruhen lassen**.

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**.