

Käsekuchen ohne Backen

Ein frischer, schneller Kuchen mit Aprikosen und Mascarpone und Keksbrösel on top.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Springformrand (Ø 26 cm):

Tortenplatte
Backpapier

Keksboden:

250 g Karamellkekse
100 g Butter

Aprikosen-Mascarpone-Belag:

480 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
500 g Mascarpone
250 g Speisequark (20% Fett
i.Tr.)
1 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Feine Dekorblüten

Wie bereite ich, ohne zu backen, einen Käsekuchen mit Keksboden und Aprikosen zu?:

1 Vorbereiten:

Die Tortenplatte mit einem Bogen Backpapier belegen und den geschlossenen Springformrand daraufstellen. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 50 ml abmessen. Aprikosenhälften in Spalten schneiden und etwa 20 Spalten für die Dekoration beiseitelegen.

2 Keksboden zubereiten:

Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einem Teigroller fein zerdrücken. 50 g davon abnehmen und für die Dekoration beiseitestellen. Butter in einem Topf zerlassen und die Keksbrösel unterrühren. Die Masse in dem Springformrand gleichmäßig verteilen und leicht zu einem Boden andrücken. Den Boden bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

- 3 Aprikosen-Mascarpone-Belag zubereiten:**
Mascarpone, Quark, 50 ml Flüssigkeit und Gelatine fix in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. glatt rühren. Übrige Zutaten unterrühren. Etwa 1/3 der Creme auf dem Boden glatt streichen. Die Aprikosenspalten dicht an dicht, in Kreisen darauf verteilen und etwas andrücken, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Den Rest der Creme von außen zur Mitte auf den Früchten verteilen und glatt streichen. Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 4 Verzieren:**
Backpapier mit einem Tortenheber lösen und entfernen. Springformrand mit einem Tafelmesser lösen und entfernen. Die übrigen Keksbrösel auf dem Käsekuchen verteilen. Immer 2 Aprikosenspalten zu einem Schmetterling zusammenlegen. Mit den Dekorblüten dekorativ belegen.