



## No Bake Cheesecake mit Pfirsich

**Vegan, mit weniger Zucker und einer leichten Kokosnote – unser leckerer No Bake Cheesecake mit Pfirsich macht den Sommer noch schmackhafter. Die Zubereitung ist super einfach: Alles was man braucht, ist ein wenig Zeit, damit das Törtchen im Kühlschrank schlummern kann. Natürlich kann man den Kuchen auch mit anderen Früchten zubereiten. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.**

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

**Wartezeit:** 5–6 Stunden

**Zutaten für eine 18er oder 20er Springform**

### Boden

- 100 g Roggen-Knäckebrötchen
- 30 g flüssiges Kokosöl
- 10 g Birkenzucker

### Creme

- 200 g eingelegte Pfirsiche, zuckerreduziert
- 270 ml Kokosmilch, light
- 80 g Birkenzucker
- 20 g Agar Agar
- 500 g Sojajoghurt, ungesüßt
- 200 ml vegane Schlagcreme gekühlt

### Topping

- 200 g eingelegte Pfirsiche, zuckerreduziert
- 8 g Agar Agar
- Etwas Wasser

**1** Knäckebrötchen z. B. in einem Multizerkleinerer mixen, bis es bröselig wird. Kokosöl hinzugeben und gut vermengen. Brösel in die Springform geben, gut andrücken und 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

**2** Währenddessen Pfirsiche, Kokosmilch und Birkenzucker pürieren. Agar Agar unterrühren und das Ganze in einem kleinen Topf 2 Min. sprudelnd aufkochen. Den Joghurt unterrühren und kurz abkühlen lassen.

**3** Schlagcreme aufschlagen und unter die Kokosmasse heben. Auf dem gekühlten Boden verteilen und mindestens 3–4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

**Tipp:** Vegane Schlagcreme gelingt leichter, wenn sie und die Schüssel zuvor mindestens 3 Stunden gekühlt sind und man die

Creme mindestens 3 Minuten auf höchster Stufe aufschlägt. Sie kann sogar aufgeschlagen eingefroren werden!

**4** Zum Schluss die restlichen Pfirsiche pürieren und mit Wasser auffüllen, bis man 350 ml Püree hat. Agar Agar unterrühren, 2 Min. aufkochen und abkühlen lassen. Püree auf den Kuchen geben und ca. 2 Stunden kaltstellen, bis der Cheesecake fest ist.

**Tipp:** Statt Sojajoghurt kann man veganen Kokosjoghurt nehmen. Wer keine Pfirsiche mag, kann z.B. frische Beeren verwenden.

**Guten Appetit!**