

# Rezeptidee

## Matcha-Cheesecake



**Zutaten** Für für eine Springform Ø 26 cm

- 150 g Alnatura Dinkel-Butterkekse
- 50 g Alnatura Kokosöl
- 50 g Alnatura Kuvertüre Zartbitter
- 2 EL Alnatura Kokos geraspelt
- 8–10 Blatt Gelatine
- 350 g Alnatura Frischkäse natur
- 150 g Alnatura stichfester Joghurt
- 100 g Alnatura Rohrohrzucker
- 2–3 TL Alnatura Matcha-Grüntee
- 200 g Alnatura Schlagsahne
- 1 unbehandelte Zitrone, Saft und Schale
- 6 EL Alnatura Kokos geraspelt

### Tipp:

Zum Dekorieren Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht Farbe leicht anrösten und über den fertigen Cheesecake streuen.

**Zubereitung** ca. 40 min + Kühlzeit über Nacht

1. Für den Boden die Kekse in einem Mixer o. ä. zerkleinern. Kokosöl und Kuvertüre in einem Topf schmelzen und zu den Keksbröseln geben. Kokosraspel zufügen und alles mit einem Löffel zu einer homogenen Masse verrühren.
2. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und die Schokoladenmasse auf dem Boden verteilen. Mit einem Löffel andrücken und den Boden für mindestens 30 min kalt stellen, damit er fest wird.
3. Für die Käsecreme die Gelatine in kaltem Wasser ca. 20 min einweichen.
4. Frischkäse und Joghurt mit Zucker und Matchapulver mit einem Schneebesen verrühren. Die Sahne steif schlagen. Die Schale der Zitrone abreiben und in die Käsemasse rühren, den Saft auspressen, in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen.
5. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine im warmen Zitronensaft auflösen und unter die Frischkäsemasse rühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.
6. Die Masse auf den Schokoladenboden geben und über Nacht fest werden lassen.