



PRESSEINFORMATION

März 2017

Fruchtig, frisch und ohne backen: Amarula Cheesecake zum Sommer

Im Sommer erwartet man vor allem eines: Wärme. Doch spätestens wenn das Thermometer die 30°C-Marke knackt, steht ambitionierten Köchen und talentierten Bäckern in Kombination mit einem glühenden Ofen schnell der Schweiß auf der Stirn.



Food-Blogger Marcel von vollgut-gutvoll.de hat einen **No-Bake Amarula Cheesecake** gezaubert, der **den exotisch-fruchtigen Cream-Likör aus Südafrika** mit frischer Ananas und Mango vereint. Und das Beste: Der Ofen bleibt aus!

Zutaten:

200 g Vollkorn-Butterkekse

120 g Butter

250 g Frischkäse

200 ml Schlagsahne

100 ml Amarula Cream

50 g Zucker

1 EL frischer Limettensaft

1 ½ TL Agar Agar (vegetarisches Geliermittel) oder 2 TL Gelatine

½ Ananas

2 Mangos

Zubereitung:

Zunächst die Butter in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig wird. Die geschmolzene Butter mit den zerbröselten Vollkorn-Butterkeksen und 20 g Zucker in einer Schüssel verkneten. Es sollte eine etwas festere Masse entstehen. Die Masse anschließend in einer Springform gut festdrücken. Der Boden kann nun in den Kühlschrank gestellt werden.

In einem Topf 100 ml Schlagsahne mit Amarula vermischen. Circa vier Esslöffel aus dem Topf herausnehmen und mit einem Teelöffel Agar Agar mischen. Nun die Mischung wieder in den Topf rühren und alles zusammen aufkochen lassen. Falls statt Agar Agar Gelatine genutzt wird, einfach nach Packungsanleitung arbeiten. Anschließend muss die Masse im Kühlschrank etwas abkühlen.

In einer Rührschüssel nun den Frischkäse, den restlichen Zucker sowie den Limettensaft zu einer homogenen Creme aufschlagen. Die restliche Schlagsahne in eine Schüssel geben und steif schlagen. Nun kommt die abgekühlte Amarula-Mischung aus dem Kühlschrank zu der Sahne hinzu und wird weiter geschlagen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Käsemasse wird danach mit der Amarula-Sahnemischung vermischt und anschließend auf den Keksboden gegossen. Einmal glatt streichen und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Ananas in kleine Würfel schneiden und diese mit einem Stabmixer pürieren. In einem kleinen Topf nun das Ananaspüree mit dem restlichen Agar Agar vermischen und dieses wieder aufkochen. Das Ananaspüree sollte auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor es auf die Creme gegossen wird. Anschließend das Püree auf den abgekühlten Kuchen streichen und erneut in den Kühlschrank stellen. Sobald der Kuchen komplett abgekühlt ist, die Mango in feine Streifen schneiden und den Kuchen damit belegen.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

*Bitte Copyright beachten: © Marcel Buchstaller für Amarula.
Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.*

Pressekontakt:

CrossPR GmbH
Julia Köster
Hildebrandtstraße 24A
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 – 8 66 52.445
amarula@crosspr.de