

Veganer Lotus-Biscoff-Cheesecake

Cremig, luftig & sündhaft – mit Frischkäse, Kokosmilch, Sahne & Speisestärke (no-bake). Für eine saubere Cheesecake-Textur die Masse nur so lange verarbeiten, bis sie glatt ist, und danach genügend Kühlzeit einplanen. Direkt warm angeschnitten wirkt die Füllung deutlich weicher. Für 4–6 Personen ist das ein Dessert, das sich ohne Stress vorbereiten lässt. Vor dem Servieren genügend Zeit zum Abkühlen oder Durchziehen einplanen – dann stimmen Konsistenz und Aroma.

4–6 Portionen | 45 Min. | 3 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 300 g Lotus Biscoff Kekse
- 150 g vegane Butter (z. B. Alsan, Naturli)
- 1 Prise Salz
- 300 g veganer Frischkäse
- 200 g Lotus Biscoff Aufstrich
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Zitronensaft
- 200 g Kokosmilch (nur der feste Teil, gut gekühlt)
- 200 g vegane Schlagsahne, aufgeschlagen
- 1 EL Speisestärke
- 100 g Lotus Biscoff Aufstrich (leicht erwärmt)
- 50 g zerbröselte Lotus-Kekse

Zubereitung

- 01** Kekse fein zerbröseln. Vegane Butter schmelzen, mit Bröseln und Salz vermengen. In eine Springform (24 cm) drücken – auch am Rand hochziehen. Kalt stellen.
- 02** Frischkäse, Biscoff-Aufstrich, Puderzucker, Vanilleextrakt, Zitronensaft, Speisestärke und festen Teil der Kokosmilch cremig verrühren.
- 03** Aufgeschlagene vegane Schlagsahne vorsichtig unter die Masse heben.
- 04** Füllung auf den Boden geben, glatt streichen und mindestens 6 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.
- 05** Biscoff-Aufstrich erwärmen, über den Kuchen gießen und mit zerbröselten Keksen bestreuen.