

# Veganer Lotus-Biscoff-Cheesecake



## ► Beschreibung

Creinig, luftig & sündhaft - mit Frischkäse, Kokosmilch, Sahne & Speisestärke (no-bake)

## ► Zutaten

Für Boden & Rand:

- 300 g Lotus Biscoff Kekse
- 150 g vegane Butter (z. B. Alsan, Naturli)
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 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
- Für das Topping:
- 100 g Lotus Biscoff Aufstrich (leicht erwärmt)
- 50 g zerbröselte Lotus-Kekse

## ► Zubereitung

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

## ► Zusatzinfos

### Zusatzinfo

- Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (aktiv)
- Kühlzeit: mindestens 6 Stunden (besser über Nacht)

### Tipps

- Kokosmilch über Nacht kalt stellen und nur den festen Teil verwenden.
- Eine Prise Zimt im Keksboden gibt zusätzliche Tiefe.

Erstellt mit der ZUTATO-App

