

# Cocos-Cheesecake

Der Cocos-Cheesecake passt zu vielen Gelegenheiten. Auch wenn es draußen wärmer ist, kann man diese Rezept gut empfehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 4,5 h

**Gesamtzeit:** 6,0 h



## Zutaten

### Für den Boden

135 g	Mehl
75 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
40 g	Kristallzucker
75 g	Kokosette

### Für die Creme

700 g	<a href="#">Topfen</a>
250 g	Frischkäse
120 g	Kristallzucker
20 g	Maisstärke
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 Stk.	Limonen
50 g	Kokosette
4 Stk.	Eiweiße

### Zur Dekoration

75 g	<a href="#">Schokolade</a> (Zartbitter)
------	---

## Zubereitung

1. Für den **Cocos-Cheesecake** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ring einfetten.
2. Dann das Mehl und die Butter (in Würfel) in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Anschließend das Ei (verquirlt), den Zucker und die Kokosette hinzufügen und so lange kneten, bis man eine geschmeidige Kugel hat. Diese dann in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. In der Zeit schon mal den Topfen mit dem Frischkäse verrühren. Nun die 3 Eier, den Zucker, die Stärke und den Saft der Limonen hinzufügen, unterrühren und die Kokosette unterheben.
4. Jetzt den Ofen auf 150°C Ober/Unterhitze vorheizen und den Boden der Form mit dem Teig auslegen. Dabei einen 1-2 cm Rand am Ring hochziehen.
5. Danach die Eiweiße steif schlagen und unter die Creme heben.
6. Die Creme nun in die Form geben, glatt streichen und ca. 55-60 Minuten backen. Danach sollte der Kuchen komplett auskühlen und für weitere 4 Stunden im Kühlschrank ruhen.
7. Zum Schluss den Kuchen mit einem Messer vom Ring lösen und nach Belieben mit Schokoladensplitter bestreuen.

## Tipp

Den Cocos-Cheesecake schmeckt leicht gekühlt schön erfrischend.