

# Holy APEROLI

## No-Bake Cheesecake



### Zutaten:

100 g Butterkekse, 50 g Butter geschmolzen, 1 Eßl Zucker (optional), 250 g cremigen Frischkäse, 2 Eßl Staubzucker 1 TL Zitronenabrieb  
Saft von je 1/2 Zitrone und Orange  
1 TL Vanillezucker, 120 ml Sahne, 40 ml Aperol, 120 ml Prosecco, 80 ml frisch gepresster Orangensaft, 3 Bl Gelatine



### Zubereitung:

Butterkekse mahlen oder mit dem Schnitzelklopfer fein klopfen und mit der Butter mischen. Auf 12 Papiercupcakeförmchen verteilen, festdrücken und kaltstellen.

Währenddessen alle Zutaten (ausgenommen Sahne) für die Cheesecakefüllung kurz mixen. Sahne cremig aufschlagen und unter die Frischkäsемischung heben. Auf den Keksböden verteilen und wieder kühlen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sekt und Orangensaft erwärmen, die Gelatine darin auflösen und dann den Aperol dazugeben. Abkühlen lassen und auf den Cheesecakes verteilen. Mindestens zwei Stunden kühlen, dann können die Törtchen auch schon genossen werden!

## Betten AMMERER

Schlafen • Wohnen ... einfach gut beraten!

Gutes Gelingen!  
Eure Petra Kaisinger

Weitere Rezepte auf  
[petits.gateaux.de.petra](https://petits.gateaux.de/petra)

