

## Fruchtig, frisches Pfirsich-Cheesecake-Trifle ohne Backen

VORBEREITEN

50  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



einfach keine Lust zu backen. Aber was, wenn dich an so einem Tag der Cheesecake-Heißhunger packt? Ein klarer Fall für ein herrlich fruchtiges No-bake-Trifle mit knusprigen Eierkekse, saftigen Pfirsichen, cremigem Sahnepudding und einer unfassbar, köstlichen Cheesecake-Creme. [Weitere ausgefallene Käsekuchen-Rezepte findest du hier.](#)

- 1 -

Für den Sahnepudding Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, auf Raumtemperatur auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter den Vanillepudding heben.

- 2 -

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse mit Mascarpone, Vanilleextrakt und Zucker cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

- 3 -

Pfirsiche in dünne Spalten schneiden und mit Zucker und Zitronensaft vermengen, 10 Minuten ziehen lassen.

- 4 -

Eierplätzchen mit einem Foodprocessor grob zerkleinern.

- 5 -

9 Lagen in folgender Reihenfolge in der Schale schichten: Plätzchen, Sahnepudding, Pfirsiche und Cheesecake-Creme. Mit restlichen Zutaten genauso verfahren und mit Plätzchen abschließen, kaltstellen.

### Zutaten für 8 Portionen

#### Für den Sahnepudding

2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 l Milch  
4 Esslöffel Zucker  
250 g Sahne

#### Für die Cheesecake-Creme

250 g Frischkäse  
250 g Mascarpone  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
60 g Zucker  
250 g Sahne

#### Für die Früchte

6 Pfirsiche  
40 g Zucker  
1 Zitrone (ausgepresster Saft)

#### Für die Kekse

300 g Eierplätzchen

#### Besonderes Zubehör

Glasschüssel ( 20 cm Durchmesser)

An manchen Tagen ist es einfach zu warm, um den Ofen anzuschmeißen. Oder es dauert zu lang. Oder du hast