

Pineapple Delight - Cheesecake



9 Portionen

Zutaten Boden

150 g	Graham Cracker oder Vollkornkeks
115 g	Butter, Weihenstephan
100 g	Zucker

Zutaten Cheesecake Creme

340 g	Frischkäse
80 g	Puderzucker
250 g	Sahne 32%, Weihenstephan
55 g	Mascarpone
135 g	Ananas, Frisch oder aus der Dose
1 Prise	Vanillepulver

Topping

120 g	Sahne, Weihenstephan
50 g	Kokosflocken, geröstet
9 Stück	Kandierte Kirschen mit Stiel
9 Stück	Ananas für die Deko

Equipment

[1 Backrahmen 20x20 x 5cm](#)

[Gummischaber](#)

[Sieb](#)

1 Schneidebrett

1 Blech

1 Handmixer oder Küchenmaschine

[1 Teigschaber](#)

1 Messer

Öl + Küchenkrepp zum Backrahmen Einfetten

Zubereitung Pineapple Delight:

[Hier geht's zum Video>>>](#)

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen & Genießen!

Eure Beate

Das Rezept ist von Beate Wöllstein. Das Urheberrecht verbleibt bei Wöllsteins Desserthaus.

Rezept: Beate Wöllstein 14.04.2022, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Tutorial zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Das komplette Equipment dazu findest Du in unserem Shop](#)

Kennst Du schon Beates Masterclasses? Online lernen von zuhause und zu Jederzeit: Hier findest Du alle Kurse: [Zu den Masterclasses](#)