

# Kokos-Passionsfrucht-Cheese-Cake

**Für zwei Personen**

**Für die Cheesecake-Creme:**

150 g Frischkäse                      150 g Quark                      1 Zitrone (Saft)

90 g Puderzucker                      1,5 Blatt Gelatine

**Für die Kokos-Platte:**

2 Eiweiß                                  100 g Zucker                      100 g Kokos-Flocken

2 Passionsfrüchte                      1 Zweig Basilikum

**Für die Cheesecake-Creme:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Quark mit Saft einer Zitrone und Puderzucker zu einer glatten Masse rühren. Einen Teil der Quarkmasse abfüllen, erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Quark-Gelatinen-Masse nun langsam in die restliche Masse rühren, in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen.

**Für die Kokos-Platte:**

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Das Eiweiß mit einem Schneebesen anschlagen und nach und nach den Zucker dazu geben. Wenn daraus ein steifer Schnee geschlagen ist die Kokos-Flocken unterheben.

Die Kokosmasse mit einer Palette auf eine Silikonmatte dünn aufstreichen. Solange backen bis sie goldgelb ist. Nach dem abkühlen muss die Platte durchwegs knusprig sein (auch in der Mitte).

Basilikum abbrausen, trocken tupfen und fein hacken. Passionsfruchtfleisch aus den Früchten holen und mit dem Basilikum vermengen.

Die leicht gestockte Käsecreme auf Tellern dressieren, mit dem Passionsfruchtfleisch nappieren, der Kokos-Platte abdecken und servieren.

Alexander Kumptner am 31. März 2017