

Das ist ein klimafreundliches Rezept aus der Reihe  
«**Rezepte für das Klima**» von Greenpeace Schweiz und tibits.

.....

# CASSIS CHEEZECAKE

## ZUTATEN

**150 g** Biskuit  
**50 g** Baumnüsse  
**30 ml** Rapsöl  
**20 g** Zucker  
**500 g** Tofu  
**60 ml** Rapsöl  
**50 ml** Soja Drink  
**25 ml** Zitronensaft  
Schale von **2** Zitronen  
**80 g** Zucker  
**5 g** Vanillezucker  
**80 g** Margarine (Zimmer-  
temperatur)  
**30 g** Maisstärke (Maizena)  
**100 g** Cassis-Mark

## Für die Cassis-Schicht

**250 g** Cassis-Mark  
**20 g** Rohrzucker  
**20 ml** roter Holundersirup  
**10 g** Maisstärke (Maizena)  
**20 ml** Wasser

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Eine Springform mit Backtrennpapier auslegen.

Die Biskuits und die Baumnüsse in einem Cutter fein mixen, anschliessend mit dem Rapsöl und Zucker gut vermischen, in die Springform geben und den Boden gut andrücken.

Für die Cheezecake-Masse Tofu, Rapsöl, Zitronensaft und -schale, Zucker, Vanillezucker, Margarine, Maisstärke und Cassis-Mark in den Mixer geben und zu einer feinen cremigen Masse mixen. Die Cheezecake-Masse auf den Boden geben und im vorgeheizten Ofen während 30–40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Cassis-Schicht in einen Topf geben, mit dem Schwingbesen gut vermischen und vorsichtig unter ständigem Rühren aufkochen. Die warme Cassis-Masse auf den warmen Cheezecake geben, glatt streichen und gut auskühlen lassen.

