

Christinas Limetten-Cheesecake

Für 1 Springform oder Tortenring (25 cm Durchmesser)

Zutaten Boden

200 g Butterkekse
25 g Puderzucker
40 g zarte Haferflocken
125 g Butter

Zubereitung Boden

Die Kekse zerstampfen oder mit einem Nudelholz in einer Tüte so klein wie möglich zerdrücken. Dann mit dem Puderzucker und den Haferflocken vermischen. Die Butter auf dem Herd zerlassen und unterrühren. Anschließend die Masse als dünnen Boden auf einer Tortenplatte mit Tortenring oder in einer Springform verteilen und mit einem Kartoffelstampfer fest andrücken. Den Boden in den Kühlschrank stellen, bis die Butter wieder fest geworden ist.

Zutaten Creme

2 TL Pulvergelatine
75 ml kaltes Wasser
600 g Frischkäse
geriebene Schale einer Bio-Limette
Saft von einer ausgepressten Bio-Limette
(wer keine Bio-Limetten findet, kann auch Bio-Zitronen nehmen)
4 cl Holunderblütensirup
125 ml Sahne
225 g Limettengelee
(z.B. erhältlich in Läden, die britische Lebensmittel führen; alternativ schmeckt auch Zitronengelee, z.B. aus dem Bioläden)

Zubereitung Creme

Die Pulvergelatine in 75 ml kaltem Wasser quellen lassen, bis sie fest wird. Am besten schon eine Weile vor der Zubereitung oder über Nacht ansetzen. Dann in der Mikrowelle oder im Wasserbad wieder auflösen.

Frischkäse und Gelee, Sirup, Limettensaft und geriebene Limettenschale in einer Schüssel mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät zu einer Creme verrühren. Währenddessen nach und nach die Sahne unterrühren. Zum Schluss kommt die angegliche Gelatine dazu.

Tipp: Zuerst die Gelatine angleichen, d.h. ungefähr die gleiche Menge Creme wie Gelatine dazugeben und verrühren. Erst dann unter die restliche Masse rühren.

Die Creme auf den mittlerweile fest gewordenen Boden geben und glattstreichen. Anschließend den Kuchen für mindestens vier Stunden, besser aber über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren z.B. mit Minzblättern, geraspelter Schokolade und Limettenscheiben dekorieren.

Zutaten Deko

Minzblätter
eine klein geschnittene Limette
ein paar Stücke weiße Schokolade (geraspelt)

Guten Appetit!