

# Limetten-Cheesecake ohne Backen von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Bactrennpapier

400 g Butterkekse	
250 g Butter	Form mit Backpapier auslegen Für den Boden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel mit Zip-Verschluss geben. Den Beutel schließen und mit einem Nudelholz darüberrollen, bis die Kekse fein gemahlen sind. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Krümel und Butter zusammenmischen. Mischung in eine Springform geben und am Boden leicht andrücken.
4 dl Rahm	
2.0 Stück Limetten	(ausgepresst + Schale)
500 g Magerquark	
300 g Nature Joghurt	
5.0 g Gelatine	
400 g Puderzucker	Für die Creme Rahm steif schlagen und beiseite stellen. Limette heiß abwaschen und halbieren. Saft auspressen. Quark, Joghurt und Limettensaft miteinander verrühren. Limettenschale reiben und unterheben. GelatineFix hinzugeben und nach Packungsanleitung verrühren. Dann den Puderzucker einrühren und Sahne unterheben. Wenn du kein Gelatine Fix nutzen möchtest, kannst du alternativ auch 2-3 Blätter Gelatine nutzen. Einfach nach Packungsanlage in Wasser einweichen. Blätter kurz ausdrücken und mit 1 EL Magerquark erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Dann mit der restlichen Creme zusammenrühren und auf den Kuchen geben.  Zur Deko kannst du zusätzlich noch etwas Limettenschale reiben, beispielsweise mit einem Zestenreißer, und auf dem Kuchen verteilen.  Evtl. weitere Variationen erstellen mit Schoggipulver in Cheesecakemasse oder anderen Früchten
5.0 Stück Limetten	(zur Deko)