Limoncello-Cheesecake (no bake)

Frischer Zitronen-Cheesecake als Kühlschranktorte

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

- 8 Bio-Zitronen
- 1 Bio- Limette (optional)
- 200 g Haferkekse, Butterkekse, Löffelbiskuits oder Spitzgebäck
- 85 g Butter
- 600 g Frischkäse
- 300 g Joghurt, natur
- 100 ml Limoncello (Zitronenlikör)
- 8 Blatt Gelatine (alternativ vegetarisches Geliermittel)
- 150 ml Wasser
- 75 g Zucker
- Einige Minzblätter

ZUBEREITUNG

1. Den Boden einer 26-er Springform mit Backpapier belegen.
2. Zitronen und Limette abwaschen und trockenreiben. Von 1 Zitrone feine Zesten abziehen.
3. Die Kekse im Mixer (oder im Gefrierbeutel mit einem Nudelholz) zerkleinern. Die Zitronenzesten unterrühren.
4. Die Butter schmelzen und mit den Kekskrümeln gründlich vermischen. Die Masse in die Springform füllen, verteilen und mit dem Rücken eines Esslöffels oder Tortenhebers gleichmäßig festdrücken. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
5. 6 Zitronen auspressen, so dass man 300 ml Zitronensaft erhält. Frischkäse, Joghurt und Limoncello mit dem Zitronensaft verrühren.
6. Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. In einem kleinen Topf zusammen mit 150 ml Wasser und dem Zucker erwärmen bis sich die Gelatine aufgelöst hat. 2 Esslöffel der Zitronen-Käse-Creme zum Temperieren unterrühren und anschließend in die restliche Zitronencreme einrühren.
7. Die Springform aus dem Kühlschrank nehmen, die Masse darauf verteilen, glattstreichen und für ca. 4 Stunden (oder über Nacht) zurück in den Kühlschrank stellen.
8. Die übrig gebliebene Zitrone und die Limette in feine Scheiben schneiden und vor dem Servieren auf dem Kuchen verteilen. Mit frischer Minze dekorieren.