LEMON CHEESECAKE / NO BAKE CHEESECAKE MIT LEMONCURD / ZITRONENKÄSEKUCHEN

Heute gibts einen frischen No Bake Lemon Cheesecake. Ganz ohne Mehl und mit einfachen Zutaten, die ihr bestimmt schon vorrätig habt. Für mich persönlich ein klarer Favorit meiner Sommerrezepte.

Zubereitungszeit
40 Minuten

Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	25 cm

KEKSBODEN

Stelle einen Tortenring auf einen mit Backfolie belegten Tortenretter. Röste die Mandeln in einer Pfanne an, bis sie duften und leicht Farbe annehmen. Schalte den Herd aus und gib die Butter zu den Mandeln und lass sie schmilzen. Füge auch die Kuvertüre hinzu und schmilz sie ebenfalls. Zerkleinere die Kekse und rühre sie mit dem Zitronenabrieb ein und fülle die Masse in den Tortenring. Drücke den Boden mit einer Burgerpresse oder einem Glas fest und glatt und stelle ihn in den Kühlschrank.

ZITRONENCREME

Verrühre den Frischkäse, Zitronenabrieb, -saft, Puderzucker und Vanilleextrakt cremig. Gib die Sahne langsam dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Verteile zwei Drittel der Creme auf dem Boden und fülle die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit großer Rosetten-Tülle. Stelle den Kuchen und die Creme im Spritzbeutel für mindestens 2 Stunden kalt.

LEMONCURD

Reibe die Schale der Zitrone ab, achte darauf, dass es eine unbehandelte Bio-Zitrone ist, deren Schale verzehrt werden kann. Verrühre den Abrieb mit dem Zitronensaft, dem Ei, Zucker und der Stärke klümpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie nach Bedarf einmal kurz aufkochen. Nimm das Lemon Curd vom Herd und rühre die kalte Butter in Stücken ein. Lasse es lauwarm abkühlen.

ZITRONENCREME AUFSPRITZEN

Setze den Cheesecake auf eine Tortenplatte, entferne den Tortenring und teile ihn mit einem Kucheneinteiler in Tortenstücke ein. Markiere dir nach Belieben mit einem Tortenring einen Kreis. Spritze die Creme als Rosetten ringförmig auf, sodass in der Mitte der Torte Platz ist für das Lemoncurd. Gieße das lauwarme Lemoncurd in die Mitte der Torte und stelle sie nach Belieben nochmal für etwa 30 Minuten kalt.

DEKORATION

Schneide die Zitrone in Scheiben und viertle diese dann. Tupfe sie mit einem Küchentuch etwas trocken und setze sie auf die Tupfen. Streue zum Servieren den gepufften

KEKSBODEN:

- [ ] **50 g** Mandeln (gehackt)
- [ ] **125 g** Butter
- [ ] **100 g** weiße Kuvertüre
- [ ] **180 g** Butterkekse
- [ ] **1** Zitrone (Abrieb)

ZITRONENCREME:

- [ ] **400 g** Frischkäse
- [ ] **1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- [ ] **1** Zitrone (Saft)
- [ ] **80 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **500 g** Sahne
- [ ] **9 TL** San-apart

LEMONCURD:

- [ ] **1** Zitrone (Abrieb)
- [ ] **50 g** Zitronen (Saft)
- [ ] **1** Ei
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **¼ TL** Speisestärke
- [ ] **30 g** Butter

DEKORATION:

- [ ] **½** Zitrone

LEMON CHEESECAKE / NO BAKE CHEESECAKE MIT LEMONCURD / ZITRONENKÄSEKUCHEN

Amaranth darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

- [ ] **1 TL** Amaranth (gepufft)