

Limetten-Passionsfrucht-Käsekuchen, ohne Backen

Ingrédients

- 270g Gavottes (ich habe Gavottes mit Schokoladenüberzug verwendet)
- 90g Butter
- 650g Philadelphia
- 65g Limettensaft
- 120g Zucker
- 310g flüssige Sahne
- 3 Passionsfrüchte

Préparation

1. Sind Sie eher für Cheesecake mit oder ohne Backen?
2. Ich gebe zu, dass ich normalerweise Backversionen bevorzuge, aber das hält mich nicht davon ab, auch die andere, schnellere Version zu schätzen, die den Vorteil hat, keinen Ofen zu benötigen.
3. Hier habe ich eine exotische Version gemacht, Limette & Passionsfrucht, mit einem kleinen bisschen Schokolade im Boden!
4. Sie können sie anpassen, indem Sie die Creme mit der Zitrusfrucht Ihrer Wahl und die Früchte Ihrer Wahl zur Dekoration verwenden (Zitrone-Himbeere, Limette-Ananas .
5.).
6. Das Rezept ist super einfach, die einzige Einschränkung ist, dass der Cheesecake vor dem Genuss einige Stunden im Kühlschrank ruhen muss!
7. Zubereitungszeit: 20 Minuten + mehrere Stunden, oder sogar eine Nacht Ruhezeit Für einen Cheesecake mit einem Durchmesser von 22 bis 24 cm | 8 bis 10 Personen: Boden: Gavottes (ich habe Gavottes mit Schokoladenüberzug verwendet) Butter Schmelzen Sie die Butter.
8. Die Gavottes zerbröseln und die geschmolzene Butter hinzufügen.
9. Gut mischen.
10. Legen Sie den Tortenring auf Ihre Servierplatte, verwenden Sie, wenn vorhanden, einen Rhodoidstreifen (zum leichteren Entformen), und geben Sie die Keksmasse auf den Boden.
11. Drücken Sie sie gut an, zum Beispiel mit dem Boden eines Glases.
12. Stellen Sie den Boden kalt, während Sie die Creme zubereiten.
13. Limettencreme: Philadelphia Limettensaft Der Abrieb von zwei Limetten Zucker flüssige Sahne Mischen Sie den Philadelphia mit dem Saft und Abrieb der Limetten.
14. Dann den Zucker hinzufügen und erneut mischen.
15. Die flüssige Sahne zu Schlagsahne schlagen und vorsichtig mit einem Spatel unter die vorherige Mischung heben.
16. Wenn die Creme homogen ist, in den Ring gießen.
17. Die Oberfläche glätten und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
18. Fertigstellung: Abrieb einer Limette 3 Passionsfrüchte Einige zerbröselte Crepes Dentelle Den Cheesecake aus dem Kühlschrank nehmen, den Tortenring und den Rhodoid entfernen.
19. Dann mit Passionsfrüchten, Limettenabrieb und einigen Crepes Dentelle dekorieren, bevor Sie ihn genießen!