

Limetten-Cheesecake mit Yogurette®

🕒 15 Minuten ❄️ 2 Std. 10 Min. 🍴 1 Portionen

Zutaten

40 g Haferkekse
30 g Butter
4 Riegel Yogurette®
80 g weiße Schokolade
1 Bio-Limette
80 g Frischkäse (Doppelrahstufe 60 % Fett)
100 g Joghurt (3,5 % Fett)
2 Stiele Minze

Utensilien

Herd, Töpfe, Backform (Ø 12 cm), Messer, Brett, Kühlschrank, Schüsseln, Reibe

Zubereitung

- Haferkekse zerbröseln und mit Butter in einem Topf erwärmen. Anschließend gleichmäßig auf dem Boden einer Springform verteilen und leicht andrücken. 2 Riegel Yogurette® in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden, am Keksbodenrand verteilen und ca. 10 Minuten kalt stellen.
- In der Zwischenzeit 1 weiteren Riegel Yogurette® und die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Limette waschen, trocken und Schale abreiben. Anschließend schälen und die weiße Haut entfernen. Limettenfilets auslösen. Frischkäse mit Joghurt und Limettenabrieb glattrühren und geschmolzene Schokoladenmasse unterrühren. Cheesecake-Masse gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen. Limetten-Cheesecake ca. 2 Stunden kalt stellen.
- Minzblätter waschen und trocken schütteln. Letzten Riegel Yogurette® klein schneiden. Cheesecake aus der Form lösen und mit Limettenfilets, Minze und Yogurette® garnieren.