

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

**Lemon Cheesecake
ohne Backen**

globus

Zutaten

Knusperboden

200 g Butterkekse
110 g Butter



Zitronen-Käsecreme

4 Eier
100 g Puderzucker
2 TL Stärke
5 unbehandelte Zitronen
500 g Frischkäse

250 g Mascarpone
10 g Agar-Agar
100 ml Wasser

Dekoration

200 g frische Früchte
(Blaubeeren, Himbeeren,
Physalis, Brombeeren)
Minzblätter

 30 Min.  4,5 Std.

1 Knusperboden

Die Butterkekse mit einem Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit einem Ausrollstab zerkleinern. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Einen Backring auf 24 cm Durchmesser einstellen. Die Kekskrümel darin verteilen und gut mit der Hand oder einem Glas festdrücken. Für 30 Minuten kühl stellen.

2 Zitronen-Käsecreme

Die Zitronenschale abreiben. Den Saft auspressen. Die Eier mit Puderzucker, Stärke, Zitronenschalenabrieb und 200 ml Zitronensaft mit einem Schneebesen in einem Topf verrühren. Bei mittelhoher Hitze in etwa 5–7 Minuten während dem Rühren zum Kochen bringen.

Inzwischen das Wasser mit Agar-Agar mischen, in einem Topf zum Kochen bringen und 2 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Die Zitronencreme durch ein feines Haarsieb streichen. Frischkäse und Mascarpone geschmeidig rühren. 3–4 Esslöffel davon in das Agar-Agar einrühren und dann das Agar-Agar komplett mit der Frischkäse-Mascarpone-Mischung verrühren.

Etwa $\frac{1}{4}$ der Zitronencreme zur Seite stellen und die restliche Zitronencreme in die Frischkäsemasse einrühren. Anschließend zügig über dem erkalteten Keksboden verteilen. Die restliche Zitronencreme darübergeben und glattstreichen. Die Torte abgedeckt mindestens 4 Stunden kühlen.

Den Backring mithilfe eines Backformmessers entfernen und die Torte mit den Früchten dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

