

---

# LIME CHEESECAKE

## Zutaten

200 g Butterkekse	250 g Mascarpone
140 g Butter	100 g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote <sup>1</sup>	4 Limetten
5 Blatt Gelatine	300 g Sahne
500 g Quark bzw. Schmand <sup>2</sup>	

## Zubereitung

1. Butter in einem Topf zerlassen. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln, anschließend mit der zerlassenen Butter vermengen.
2. Springform mit Backpapier auslegen. Butter-Keksmischung mit einem Löffel darin verteilen und festdrücken. Im Kühlschrank kaltstellen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Sahne steif schlagen.
5. Quark, Mascarpone und Zucker in einer Schüssel vermengen (+ Vanillemark?).
6. Die Limetten halbieren und auspressen, zusammen mit der ausgedrückten Gelatine in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur schmelzen (nicht kochen!). 3 EL Quarkmischung nach und nach unterrühren. Dann die Mischung unter die Quarkcreme rühren. Sahne unterheben.
7. Alles auf dem Krümelboden verteilen und für mindestens 3 h kaltstellen.
8. Zum Servieren mit Pistazien bestreuen und/oder Himbeersoße dekorieren.



---

<sup>1</sup> Das Originalrezept enthielt leider keine Informationen zur konkreten Verwendung des Vanillemarks.

<sup>2</sup> Ich mag keinen Quark und habe stattdessen Schmand genommen.