



No-bake-Matcha-Cheesecake

 ca. 30 Minuten. Wartezeit ca. 6 Stunden.

 ca. 12 Stück



Zutaten

200 g Spekulatiuskekse	50 g Butter
25 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	Backpapier
6 Blatt Gelatine	2 Limetten (davon 1 Bio)
900 g Doppelrahmfrischkäse	250 g Magerquark
200 g Zucker	3 EL Matchapulver
2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup	50 g weiße Schokolade
Gefrierbeutel	

Zubereitung

Spekulatiuskekse in den Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen und mit 25 g Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup unter die Keksbrösel mischen. Bröselmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm ø) geben und zu einem Boden andrücken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bio-Limette heiß waschen, Schale fein abreiben. Beide Limetten halbieren und den Saft auspressen. Frischkäse, Quark, Zucker und Limettenschale mit den Schneebesen des Rührgerätes verrühren.

Limettensaft mit Matchaplver verquirlen und unter die Quark-Masse rühren. Gelatine ausdrücken und auflösen, mit 3 EL Quark-Masse verrühren, dann in übrige Quark-Masse rühren, auf den Spekulatiusboden geben, glatt streichen und ca. 6 Stunden kalt stellen.

Weißer Schokolade mit einem Sparschäler zu feinen Spänen hobeln. Torte vorsichtig aus der Form lösen. Torte am Rand mit Schokoladenspäne verzieren. 2 EL Graftschafter Goldsaft Zuckerrübensirup als Streifen über die Torte träufeln und servieren.

440 kcal.