# No-bake-Matcha-Cheesecake

ca. 30 Minuten. Wartezeit ca. 6 Stunden.

ca. 12 Stück

## Für den Boden

200 g Spekulatiuskekse

50 g Butter

25 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

Gefrierbeutel

Backpapier

## Für die Quarkmasse

6 Blatt Gelatine

2 Limetten (davon 1 Bio)

900 g Doppelrahmfrischkäse

250 g Magerquark

200 g Zucker

3 EL Matchapulver

## Für die Verzierung

2 EL Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup

50 g weiße Schokolade

# Zubereitung

Spekulatiuskekse in den Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen und mit 25 g Grafschafter 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.

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

440 kcal.