

LIMETTEN-CHEESECAKE MIT HIMBEER-INGWER-EIS & MINZE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Boden:

200g Butterkekse
100g geschmolzene Butter
1 Prise Salz

Kekse mit Butter fein mixen und eine Prise Salz hinzufügen. In einer rechteckigen Backform auf dem Boden auslegen und festdrücken.

Cheesecake:

600g Frischkäse
200g Creme fraiche
7 Blatt Gelatine
120g Zucker
2 Limetten
1 Vanilleschote
200g Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne zu $\frac{3}{4}$ steif schlagen und zur Seite stellen. Frischkäse, Creme fraiche und Zucker mischen. Limettenabrieb und Vanille hinzugeben. Einen kleinen Teil der Masse mit der Gelatine mischen und anschließend alles zusammenfügen. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterrühren und die Masse auf den Boden geben. Am besten die Masse über Nacht auskühlen lassen (mind. 2 Stunden).

Himbeer-Ingwer-Eis:

2 Blatt weiße Gelatine
250g Zucker
1 Stange Zitronengras,
(angeschlagen)
1 Kafirlimette
Etwas Ingwersaft
(je nach Geschmack)
250g sehr reife Himbeeren
(oder aufgetaute TK Himbeeren)
Saft von 1 Zitrone
2 Eiweiße
1 Prise Salz

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 ml Wasser mit dem Zucker, einer Stange Zitronengras und Kafirlimette aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Ingwersaft abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Himbeeren mit dem Läuterzucker und Saft von einer Zitrone 1 Minute fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter das Himbeerpüree heben. In der Eismaschine gefrieren.

Außerdem:

Frische Minze
Himbeeren für die Garnitur

Cheesecake mit Himbeer-Ingwer-Eis servieren und mit frischen Himbeeren und Minze garnieren.