

Hier und heute

Zitronen-Cheesecake

Sommerlicher Genuss mit feiner Zitronennote: Konditormeisterin Theresa Knipschild verrät ihr Rezept für einen cremigen Zitronen-Cheesecake.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für einen Tortenring mit 26 cm Durchmesser oder einen 20-cm-Ring (bei entsprechend höherem Rand)

Zutaten für den Boden

- 100 g Butter
- 200 g Haferflockenkekse
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Joghurtcreme

- Abrieb 2 Bio-Zitronen
- 8 Blatt Gelatine
- 80 g Zucker
- 350 g Sahne
- 500 g griechischer Joghurt

Zutaten für die Zitronencreme

- 80 ml Zitronensaft, frisch gepresst
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- 50 ml Sahne
- 7 g (ca. ½ TL) Speisestärke
- Abrieb einer Bio-Zitrone

Zubereitung

Haferflockenkekse in einem Mixer zerkleinern oder in einem Frischhaltebeutel klein zerstoßen. Die Butter in einem Topf auflösen und die Gebäckkrümel damit gründlich vermischen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen bzw. im Ring einklemmen.

Die Butter-Keksmischung in die Form geben und gründlich mit einem Löffel oder Glas plattdrücken.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Sahne steif schlagen. 100 ml Sahne in einem kleinen Topf auf etwas mehr als Körpertemperatur erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und schlierenfrei in der warmen Sahne verrühren.

Joghurt, Zucker und Abrieb der Zitronen verrühren. Gelatinemischung einrühren. Die Sahne vorsichtig unterheben. Die Creme, wenn gewünscht, mit etwas mehr Zitronenabrieb oder Zucker abschmecken. Die Masse vorsichtig auf den Keksboden geben und glattstreichen. Mindestens sechs Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Besser über Nacht.

In der Zwischenzeit die Zitronencreme herstellen: Dazu Zitronen auspressen und mit Zucker aufkochen. Speisestärke mit Sahne klümpchenfrei verrühren. Stärkemischung zugeben und alles unter Rühren ca. 50 Sekunden köcheln lassen. Vom Herd nehmen, die Butter zugeben und verrühren. Wer mag, kann die Zitronencreme mit etwas Zitronenabrieb abschmecken. Zitronencreme ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Dann je nach Wunsch auf die kalte Torte geben und glattstreichen.

Alternativ die Torte mit einem Klecks Zitronencreme mitservieren.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the title 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font. The background of the banner is a blurred image of red poppies.

Die Torte vorsichtig aus dem Ring lösen. Das gelingt leicht mit einem Haartrockner. Dafür die Seiten leicht erwärmen und den Ring lösen. Wer mag, kann mit Kekskrümel, frischen Beeren oder Zitronenscheiben garnieren.

Tipp: Für eine sommerliche Erfrischung 30 Minuten vor dem Servieren ins Eisfach stellen.