

TORTEN

New-York-Zitronen-Cheesecake mit Corvinus-Keksboden

Zitronen-Cheesecake mit einem Boden aus Júlias selbst gemachten, zuckerfreien Corvinus-Keksen. Das Rezept für die Kekse findest du über den Link im zugehörigen Beitrag.

Menge: 10 Stücke | **259,0 kcal** | **3,4 g verwertbare Kohlenhydrate** | **2,0 g Ballaststoffe** | **5,1 g Eiweiß**

ALLES, WAS DU BRAUCHST

Zutaten

Keksboden

- 120 g selbst gemachte, zuckerfreie Zitronen-Chia-Corvinus-Kekse (Júlias eigenes Rezept)
- 60 g geschmolzene Butter

Cheesecake

- 100 g Frischkäse
- 3 EL Fibriya Erythrit
- 150 ml Sahne
- 100 ml Joghurt
- 1 unbehandelte Zitrone, Schale und Saft
- 50 g Butter
- 50 g zuckerfreie weiße Schokolade
- 2 Eier
- 1 EL Fibriya Xanthan
- 250 g Mascarpone

Zitronencreme und Dekoration

- 100 ml Sahne
- 100 ml Joghurt
- Fibriya Erythrit nach Geschmack
- 1 unbehandelte Zitrone, Schale und Saft
- Limette zum Garnieren

SCHRITT FÜR SCHRITT

Zubereitung

1. 120 g Corvinus-Kekse im Zerkleinerer fein mahlen.
2. Mit 60 g geschmolzener Butter vermischen.
3. Auf dem Boden einer Springform mit 20 cm Durchmesser verteilen und mit einem Glas festdrücken.

Für den Cheesecake

1. 100 g Frischkäse und 250 g Mascarpone mit 3 EL Fibriya Erythrit verrühren.
2. 150 ml Sahne und 100 ml Joghurt dazugeben.
3. Die Schale einer unbehandelten Zitrone hineinreiben und anschließend den Saft dazupressen.
4. In einer anderen Schüssel 50 g Butter und 50 g zuckerfreie weiße Schokolade schmelzen.
5. Zur Frischkäsemasse geben.
6. 2 Eier und 1 EL Fibriya Xanthan ebenfalls einrühren.
7. Bei 180 Grad 40 Minuten backen.
8. Nach dem Abkühlen die Zitronencreme daraufgeben.
9. 100 ml Sahne aufschlagen.
10. 100 ml Joghurt unterrühren.
11. Fibriya Erythrit nach Geschmack hinzufügen.
12. Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone einrühren.
13. Die Creme auf dem Cheesecake verstreichen. Mit Limette garnieren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Nährwerte

Nährstoff	100 g	Je Stück
Energie	259,0 kcal	359,0 kcal
Energie	1070,5 kJ	1483,7 kJ
Fett	24,0 g	33,3 g
– davon gesättigte Fettsäuren	14,1 g	19,6 g
Kohlenhydrate	10,1 g	14,0 g
– davon Zucker	3,0 g	4,2 g
– davon mehrwertige Alkohole	6,7 g	9,3 g
Verwertbare (Netto-)Kohlenhydrate	3,4 g	4,7 g
Ballaststoffe	2,0 g	2,7 g
Eiweiß	5,1 g	7,1 g
Salz	0,1 g	0,2 g

Rezept bei Fibriya Rezepte öffnen ↗