



LIMETTE

CHEESECAKE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm,
25 Stück (12 x 3,5 cm)

KEKSBODEN

600 g Dekor Black Cookie
Crunch (99101)
300 g Butter, flüssig

ZWISCHENBODEN

680 g Backfüll Variant (46022)
340 g Wasser
10 g Citrone NOBLESSE
(27006)
170 g Dekor Black Cookie
Crunch (99101)

CHEESECAKEMASSE

515 g Cheesecake Basis (18966)
30 g Zucker
120 g Konditoreipaste Limette
(25104)
515 g Wasser, 45° C
875 g Frischkäse
410 g Sahne, geschlagen

Der leuchtend grüne Spiegel fällt bei dieser Schnitte sofort ins Auge. Darunter verbirgt sich eine lockere Cheesecake-masse mit Limetten-Note und zwei unterschiedliche Böden – ein knuspriger Schokoladenkeksboden und ein saftiger Boden mit Keksstücken.

DEKOR

200 g Topglanz (31018)
Pistaziengrün PLUS
(91504), nach Bedarf
25 St. Schwarz-Weiß-Keks,
halbiert
25 St. Dekor Limette (03301)
oder
25 St. Schokowelle
(eigene Herstellung)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C

Zeit: ca. 25 Min.

Dekor Black Cookie Crunch fein mahlen und mit flüssiger Butter vermengen. Fest in einem 60/20er-Blech andrücken und kalt stellen.

Backfüll Variant, Wasser und **Citrone NOBLESSE** miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. **Dekor Black Cookie Crunch** unterrühren, in einem mit Backpapier ausgelegten 60/20er-Blech glatt streichen und abbacken.

Cheesecake Basis mit Zucker, Kon-

ditoreipaste **Limette** und Wasser verrühren, Frischkäse hinzufügen und 3 Minuten im schnellen Maschinen-gang aufschlagen, anschließend die geschlagene Sahne unterziehen. Die Hälfte der Masse auf den Keksboden geben, den ausgekühlten Zwischenboden einlegen und mit der restlichen Cheesecakemasse das Blech auffüllen. Für mindestens 3 Stunden kühlen.

Topglanz mit **Pistaziengrün PLUS** vermengen, auftragen und ausganieren.



Konditoreipaste Limette (25104)

- mit typischem Limetten-geschmack
- backfest
- vegan