

# Hier und heute



## Limetten-Cheesecake im Glas

Patissier Matthias Ludwigs sorgt für frühlingshaften Genuss in der Backstube: Cheesecake im Glas verfeinert er mit einer frischen Limettennote.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 6 Gläser

#### Zutaten für den Keksboden

- 150 g Butterkekse, feingemahlen
- 60 g Butter
- etwas Limettenschalenabrieb
- 1 Prise Salz

#### Zutaten für das Himbeer-Ragout

- 150 g Himbeeren (tiefgekühlt oder frisch)
- 25 g Zucker
- 10 ml Limettensaft
- 15 ml Wasser
- 5 g Speisestärke

#### Zutaten für die Cheesecake-Creme

- 300 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 120 g Joghurt (Natur)
- 80 g Sahne
- 90 g Zucker
- 35 ml Limettensaft
- ½ Limette, Schalenabrieb
- 1 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

Für den Keksboden die Butter schmelzen. Die Kekse fein zerbröseln und mit etwas Limettenschalenabrieb und 1 Prise Salz mischen. Die flüssige Butter unterarbeiten und die Keksmasse auf dem Boden der Dessertgläser verteilen. Alles fest andrücken und kaltstellen.

Für das Himbeer-Ragout die Himbeeren mit Zucker und Wasser aufkochen. Speisestärke mit Limettensaft glattrühren und unter die Himbeeren rühren. Alles kurz (20–30 Sekunden) kochen, bis das Ragout Bindung bekommt, und dann abkühlen lassen.

Für die Cheesecake-Creme den Frischkäse mit Zucker, Salz und etwas Limettenschalenabrieb verrühren. Den Joghurt unterrühren, 2–3 EL der Masse leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und zügig unter die Creme rühren. Den Limettensaft unterrühren, die Sahne cremig aufschlagen und unterheben.

# Hier und heute



## **Fertigstellung**

Je Glas eine dünne Schicht Himbeerragout auf den Keksboden geben. Darüber die Cheesecakecreme geben und die Gläser circa 30 Minuten kühlstellen, damit die Creme fest wird.

**Tipp:** Nach Belieben mit Limettencrusten und/oder Himbeerragout dekorieren.