

Limetten-Cheesecake-Törtchen mit Ricotta und Butter (ohne Backen)



> 30 Min.



Normal



Vegetarisch



Zubereitung

1. Für den Keksboden zerkleinern wir im Mixer zuerst die Butterkekse und fügen anschließend braunen Zucker und zerlassene **Butter** hinzu. Nochmals kräftig mixen und die Masse in kleine Gläser füllen.
2. Danach **Ricotta**, Kondensmilch, Limettensaft und Limettenabrieb vermengen. Die Creme ebenfalls gleichmäßig auf die Gläschen verteilen, glatt streichen und für eine Stunde kaltstellen.
3. Abschließend die Limetten-Cheesecake-Törtchen mit Schlagsahne, Limettenabrieb und Limettenscheiben verzieren.

Zutaten



Für den Keksboden:

- 100g Butterkekse
- 1 EL brauner Zucker
- 30g **GOLDSTEIG Butter**

Für die Creme:

- 230g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 200 ml Kondensmilch
- 50 ml Limettensaft
- 2 EL Limettenschale

Für die Verzierung:

- Schlagsahne
- Limettenschale
- Limettenscheiben