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