

Low Carb Lemon Cheesecake



Das braucht: Tortenring Ø ca. 12 cm auf mit Backpapier belegtem Blech
Vorbereitung:

Für 1 kleine Torte für ca. 4 Personen

Schwierigkeitsgrad 2

Zubereitungszeit: ca. 40 Min., kühlstellen ca. 2 Std.

Lemon Curd

1/2 Blatt	Gelatine. In kaltem Wasser eingeweicht
120 ml	Zitronensaft (entspricht ca. 4 Zitronen)
80 g	Vitaluce Erythritol
2 Stk.	Eigelb
1 TL	Konzelmanns Guarkernmehl
2 EL	Wasser
20 g	Vitaluce Kokosöl

Crumble Boden

80 g	Erdschwalbe Basis Müsli
30 g	Konzelmanns Mandelmehl
30 g	Ölmühle Solling Kokosmehl
30 g	Vitaluce Erythritol
80 g	Vitaluce Kokosöl
Wenig	Salz
2 EL	Wasser

Cheesecake Masse

1 Blatt	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
40 ml	Zitronensaft (entspricht ca. 2 Zitronen)
220 g	Cream Cheese Doppelrahmstufe, z.B. Philadelphia
60 g	Vitaluce Erythritol

½ TL Vanillepulver
140 ml Rahm

Zubereitung

Lemon Curd

1. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Zitronensaft und dem Erythritol in einer Pfanne aufkochen, beiseitestellen.
2. Guarkernmehl mit Wasser und Eigelb verrühren, in leicht abgekühlte Masse (ca. 60 °C) einrühren und erwärmen, bis die Masse cremartig wird, kühl stellen.

Crumble Boden

1. Müsli im Food Prozessor mittelfein mahlen.
2. Mandel- und Kokosmehl sowie Erythritol und Salz begeben, mischen.
3. Kokosöl schmelzen, zusammen mit Wasser zu den Zutaten geben, gut vermengen.
4. Masse in den vorbereiteten Tortenring geben und mit feuchten Händen flach drücken so dass ein ebenmässiger Boden entsteht. Kühl stellen.

Cheesecake Masse

1. Eingeweichte Gelatine ausdrücken in einer Pfanne mit Zitronensaft schmelzen, beiseitestellen
2. Cream Cheese, Erythritol und Vanillepulver begeben, homogen verrühren.
3. Rahm steif schlagen, mit der Cream Cheese Masse verrühren und in den vorbereiteten Tortenring füllen.
4. Lemon Curd Masse zuoberst verteilen, mit Hilfe eines Kaffeelöffels marmorartig verrühren (dafür sollte der Lemon Curd cremartig sein, ggf. leicht erwärmen). Mind. 2 Std. kühl stellen, bis die Gelatine angezogen und die Masse fest geworden ist, dann mit einem Spatel oder Messer vorsichtig vom Rand lösen, mit Müsli und Zitronenscheiben dekorieren und servieren.