

## ZUTATEN

### BODEN

300g kernige Kekse (z.B. Hobbits)  
50g Kokosraspeln  
150g flüssige Butter  
Prise Salz

### CREME

900g Doppelrahm Frischkäse  
200g Puderzucker  
200ml Limettensaft (aus der Flasche)  
2 Limetten  
250ml Sahne  
9 Blatt Gelatine  
Prise Salz

### TOPPING

100ml Sahne  
50g kernige Kekse (z.B. Hobbits)  
40g Kokos Chips  
1 Limette  
Blümchen

## LIMETTEN KOKOS NO BAKE CHEESECAKE

1. Für den Kokoboden Kekse nach und nach in einen Gefrierbeutel füllen, Luft herausdrücken, Tüte verschließen und Kekse mithilfe von z.B. einem Nudelholz zu kleinen Krümeln verarbeiten. Krümel mit Kokosraspeln, der Prise Salz und der flüssigen Butter vermischen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform kippen und am Boden, sowie den Seiten festdrücken. Im Kühlschrank 30 Minuten kühlen

2. Für die Limetten Creme Frischkäse vorsichtig mit Puderzucker verrühren. Limettensaft aus der Flasche, sowie Saft und Abrieb der beiden Limetten zufügen und ebenfalls unterrühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit der Prise Salz unter die Limetten Masse heben. Gelatine Blätter in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, anschließend auswringen und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. 3-4 EL Limetten Creme in den Topf zugeben, mit der flüssigen Gelatine vermischen und erhitzen. Anschließend alles zu dem Rest der Limetten Creme gießen und zügig unterrühren. Masse auf den Keksboden geben und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kühlen

3. Für die Deko Sahne steif schlagen und auf dem Limetten Kokos Cheesecake verteilen. Kekse zu kleinen Krümeln verarbeiten und am Rand entlang auf die Sahne streuen. Kokos Chips in einer Pfanne bei niedriger Hitze und ohne Öl anbräunen. Auf den Kekskrümeln verteilen. Limette in Scheiben schneiden und anschließend halbieren. Limetten Hälften mit gleichmäßigem Abstand in die Sahne drücken und alles abschließend mit Blumen dekorieren

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM  
DAUER: 5 STUNDEN 00 MINUTEN  
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 4 STD 30 MIN



NOTZEN