



Avocado-Cheesecake

Zeit gesamt
🕒 45min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	150 g
Butterkekse	200 g
Blattgelatine	6 St.
Bio Limetten	1 St.
Avocado	4 St.
Zucker	100 g
Frischkäse, natur	500 g
saure Sahne	400 g
Avocadoöl	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, feine Reibe, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen, Springform 26 cm Durchmesser

1. In einem Topf Butter schmelzen. In einem Gefrierbeutel Kekse zerkrümeln. Mit der Butter im Topf vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit den Händen leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette heiß abwaschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Avocados halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale lösen.
3. In einem hohen Gefäß Avocados und 1 EL Limettensaft fein pürieren. In einer Schüssel Limettenschale, Zucker, Frischkäse, saure Sahne, Avocadopüree und Avocadoöl verrühren.
4. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Creme vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit der restlichen Creme verrühren. Masse auf dem Keksboden verteilen. Avocado-Cheesecake min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
5. Avocado-Cheesecake nach Belieben mit Limettenscheiben und Avocado garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	340 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	26 g