

Mascarpone Cheesecake mit Limetten, Rosmarin, Limoncello

200 MI	Sahne
500 Gr	Mascarpone
2 Stück	Eier
12 Esslöffel	Speisestärke
6 Esslöffel	Zucker
30 MI	Limoncello
2	Limetten, Abrieb und Saft
2	Zitronen, Abrieb und Saft
3 Zweige	Rosmarin
200 Gram	Amarettini Kekse
80 Gram	Butter geschmolzen

Eingefetteter Back-Springform 26 Cm

Die Schalen der Limetten und Zitronen abreiben mit eine feine Reibe oder Zesteur und zusammen mit den Rosmarin sehr fein hacken
Limetten und Zitronen auspressen

Sahne, Mascarpone, Eier, Speisestärke und Zucker
mit eine Küchenmaschine langsam verquirlen, dann 3 Minuten
auf höchster Stufe schlagen.
Limoncello, Saft der Zitrusfrüchte und gehackter Rosmarin-Zitruschalen zufügen und
1 Minute weiterschlagen

Kuchenformboden mit Backpapier auslegen, Backform einfetten

Kekse zerkleinern und mit geschmolzener Butter vermischen
Kekse in der Kuchenform auf dem Boden verteilen und andrücken

Mascarpone Füllung auf dem Boden geben und glatt streichen

Kuchen auf 180° C für 30 Minuten abbacken, danach im ausgeschaltetem Ofen abkühlen lassen.

Rezept, Marco van der Kooi, <https://www.vanderkooi-handelsvertretung.de/rezepte/>

