



Bonne Maman®

# Mandarinen-Cheesecake-Törtchen

## Zutaten für 6 Stück:

### Für den Krümelboden:

50 g Zwieback (ca. 6 Stück)

60 g Amarettini

80 g weiche Butter

### Für die Creme:

4 Blatt weiße Gelatine

400 g Frischkäse (12% Fett)

abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

Saft von 1 Limette

150 g Bonne Maman Mandarinen-Marmelade

200 ml Schlagsahne

### Zum Garnieren:

100 g Bonne Maman Mandarinen-Marmelade

einige Mandarinspalten

Minzblättchen



## Zubereitung:

1. Zwieback und Amarettini in einem elektrischen Zerkleinerer fein zerbröseln. Mit der Butter verkneten. Ein Küchensieb mit Alufolie belegen. 6 Dessertringe (ca. 8-10 cm Durchmesser) darauf setzen. Die Krümelmasse hineingeben und als Boden festdrücken. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Für die Creme Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Limettenschale und -saft, sowie der Mandarinen-Marmelade verrühren. Gelatine tropfnass bei mittlerer Hitze in einem Topf auflösen und unter ständigem Rühren unter die Frischkäsemasse rühren. Kurz kühl stellen, in der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Die Creme auf den Krümelböden verteilen und glatt streichen. 2-3 Stunden kühl stellen.
3. Die Törtchen mit einem kleinen Küchenmesser aus den Dessertringen lösen und auf eine Platte setzen. Die Törtchen mit der Mandarinen-Marmelade bestreichen. Mit Mandarinspalten und Minzblättchen garnieren.

**Zubereitungszeit ca. 45 Minuten + Kühlzeit**

### **Tipp**

Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie die Minzblättchen mit Puderzucker bestäuben.