

Zubereitung

LEMON FROZEN-CHEESECAKE

ERGIBT 4-5 PORTIONEN

Zum Vorbereiten

Zubereitungszeit: 40 min plus Gefrierzeit: 4 Std



Zutaten

LEMON FROZEN-CHEESECAKE

Parfait

3,75 dl Vollrahm, steif geschlagen

300 gr Lemon Gurd

Tannenzapfen

30 gr Schokoladen Krispies

4 EL Marzipanpaste, zb. Betty Bossy

Kupferpulver von Scrap Cooking

Boden

230 gr Petite Beurre, gemahlen

150 gr flüssige Butter, lauwarm

Werkzeug

1 Springform von 18 cm Ø

1 3D Silikonform, siehe Bild



1. Die gemahlene(n) Guetzli (Kekse) mit der flüssigen Butter vermischen. In die Springform geben und mit einem Glasboden flach drücken. In den Tiefkühler geben.
2. Unter den geschlagenen Rahm das Lemon Gurd ziehen und in die Silikonform füllen und gefrieren.. Nach 3 Std das Parfait aus der Form nehmen und auf den Guetzliboden legen. (dazu den Formenrand entfernen) Zusammen wieder einfrieren. Nach vier Stunden ist der Frozen Cheesecake servierbereit.
3. In der Zwischenzeit die Zapfen formen. Dazu aus der Marzipanmasse drei verschiedenen grosse Kugeln formen, die unten breiter werden. Diese von oben mit den Krispies leicht überlappend einstecken, so dass Tannenzapfen entstehen. Auch diese separat gefrieren.
4. Fertigstellen; Die Zapfen dekorativ auf den Frozen Cheesecake legen und etwas festdrücken. Mit dem Puder bestäuben und servieren.

Tipp: Dieses zauberhafte Dessert lässt sich gut eine Woche vor dem Fest zubereiten. Vor dem Geniessen 5-7 min aus dem Gefrierer nehmen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse, eure

Belinda K.



Eat, letters and deco

WEIHNACHTSREZEPTE

Rezept von Belinda Kern

