REZEPT FÜR FROSTIGER ZITRONEN-CHEESECAKE MIT PESTOTOPPING

FROSTIGER ZITRONEN-CHEESECAKE MIT PESTOTOPPING

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 10-12 Stücke | 45 Min. | + Gefrierzeit

Zutaten

Für den Boden:

- 120 g Butterkekse (nach Belieben Vollkorn)
- 70 g Butter

Für die Creme:

- 1 Bio-Zitrone
- 3 sehr frische Eigelb
- 150 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 300 g Schlagsahne

Für das Pestotopping:

- 30 g Pinienkerne
- 40 g Basilikum
- 2 EL SweetFamily Bio-Puderzucker
- 3 EL mildes Olivenöl

164

ZUBEREITUNG

324	4	24	24
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück (bei 12) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Krümelboden zubereiten:

1. Kekse im Blitzhacker fein zerbröseln. Butter schmelzen, mit Keksbröseln mischen und als Boden in eine Springform (ca. 22 cm Durchmesser) geben, gut andrücken. Kalt stellen.

Creme rühren und Cheesecake tiefkühlen:

2. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, halbe Frucht auspressen. Eigelb und Bio-Puderzucker dickcremig und hell aufschlagen. Zitronenschale und -saft zufügen. Frischkäse kurz unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf den Keksboden streichen. Torte mindestens 4 Stunden oder über Nacht tiefkühlen.

Pestotopping zubereiten:

3. 20 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, abkühlen lassen. Basilikum waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Bis auf einige Blättchen zum Garnieren mit gerösteten Pinienkernen, Bio-Puderzucker und Öl pürieren.

Zitronen-Cheesecake garnieren:

4. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren Cheesecake aus dem Tiefkühler nehmen und aus der Form lösen. Mit Pesto, übrigen Pinienkernen und restlichem Basilikum verzieren.

REZEPT FÜR FROSTIGER ZITRONEN-CHEESECAKE MIT PESTOTOPPING