

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Dezember: Ingwer-Cheesecake mit Guetzli und Marzipansternen

Cremig, leicht und erfrischend: Dieser Cheesecake rundet das SABAG-Weihnachtsmenü perfekt ab!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Cheesecake

450 g Weihnachtsguetzli (z.B. Mailänderli)
110 g Butter
670 g Philadelphia
340 g Zucker
80 ml Limettensaft plus abgeriebene Schale
1 KL geriebener Ingwer
8 Blatt Gelatine
4 dl geschlagener Vollrahm
Marzipan
Guetzliförmli zum Ausstechen (z.B. Stern)
Puderzucker



VORBEREITUNG

Schritt 1

Für den Boden Weihnachtskekse kleinhacken oder in einem Beutel zerschlagen. Wir benötigen kleine Krümel! Diese dann in eine Springform (ca. 24-28 cm Durchmesser) geben. Die Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen und anschliessend lauwarm-flüssig über die Kekskrümel träufeln.

Schritt 2

Die Gelatine in Eiswasser legen und ungefähr 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit Philadelphia und Zucker mit der Limettenezeste und dem Ingwer in eine grosse Schüssel geben. Alles mit einem Schwingbesen gut mischen.

Schritt 3

Den Limettensaft in einer kleinen Pfanne erwärmen, dann die ausgedrückte Gelatine dazugeben. Wichtig: Die Gelatine soll sich auflösen, die Masse darf aber nicht kochen!
Zwei Esslöffel der Philadelphiamasse zum warmen Saft geben und anrühren. Dann vorsichtig zur restlichen Frischkäsemasse geben und schnellstmöglich verrühren, damit es keine Klumpen gibt. Zuletzt den geschlagenen Vollrahm unterheben und dann alles auf den vorbereiteten Kuchenboden geben. Im Kühlschrank für ca. 4-6 Stunden kaltstellen.

Schritt 4

Vor dem Servieren wird noch dekoriert: Den Marzipan auf wenig Puderzucker auswallen. Kleine Sterne oder nach Belieben andere Formen ausstechen und auf den Cheesecake legen.

Tipp: Mit Früchten garnieren. Wir haben beispielsweise Physalis verwendet!