



FROZEN LEMON-CHEESECAKE

Für 8 Dessertringe von 7.5 cm Durchmesser

Zutaten:

230 gr Petite Beurre

150 gr Butter

Füllung:

375 ml Vollrahm

1 Glas Lemon Curd

einige Himbeeren

Zubereitung:

Die Petite Beurre im Cutter fein mahlen und mit der geschmolzenen Butter mischen. Die Dessertringe auf ein mit Backfolie belegtes Blech oder Brett stellen. Nun die Mischung aufteilen und mit einem Stößel oder einem Löffel zu einem Boden festdrücken. Bis zur weiteren Verwendung in den Tiefkühler stellen. Jetzt den Rahm steif schlagen und mit dem Lemon Curd vermischen. Diese Masse nun in die Ringe füllen mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. Von unten her herauslösen und schön anrichten.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Felinda K.

Eat, letters and deco

