Nah&Frisch

www.philadelphia.de Professional

Philadelphia „Lebkuchen“ Cheesecake

Kuchen & Gebäck Jause Kekse Süße Gerichte Torten Weihnachten

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Lebkuchen in einen Gefrierbeutel füllen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 26 cm) drücken. Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem Schneebesen vermengen.

Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia Creme rühren. Creme in die Springform füllen; Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Dann ist sie wunderbar cremig und gleichzeitig stand- und schnittfest – also rundum pefekt. Vor dem Servieren die Torte mit Lebkuchen und frischen Minzblättern dekorieren.

ZUTATEN

- 150 g Lebkuchen
- 125 g Butter
- 3 x Pkg. PhiladelphiaDoppelrahmstufe à 175 g
- 300 g Joghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 1 x Pkg. gemahlene Gelatineoder 6 Blatt
- 75 g Zucker
- Lebkuchen für die Dekoration
- frische Minze für die Dekoration