



Frozen Blueberry-Lemon-Cheesecake



- Schwierigkeitsgrad: leicht
- Zubereitungszeit: 425 Minuten

Zutaten (für 5 Personen)

- 500 g QuarkCreme Natur
- 200 g Exquisa Der Sahnige Natur
- 200 g tiefgefrorene Heidelbeeren
- 150 g Butterkekse
- 150 g Butter
- 50 g Kokosraspeln
- 1 Bio-Zitrone
- 4 sehr frische Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 200 g Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 1 Glas Lemon-Curd (ca. 312g, englische Zitronencreme, aus dem Supermarkt)
- 50 g Heidelbeeren (zum Verzieren)

Zubereitung

Tiefgefrorene Heidelbeeren in eine Schüssel geben und antauen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und fein zerbröseln (z. B. mit einer Teigrolle). Butter in einem Topf schmelzen und in einer Schüssel mit den Kokosraspeln und Keksbröseln mischen. Dann als Boden gleichmäßig in eine Springform (26 cm Ø) drücken und ca. 15 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit Zitrone heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben, Zitrone halbieren und Saft auspressen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Eigelbe, Zucker und abgeriebene Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes dick cremig aufschlagen. Exquisa Frischkäse Der Sahnige Natur, die Hälfte des Lemon Curd, Exquisa QuarkCreme Natur und Zitronensaft mischen und löffelweise unterrühren. Anschließend erst Sahne, dann Eischnee unterheben. Angetaute Heidelbeeren unter die Creme rühren, so dass leichte Schlieren entstehen, dann auf den Keksboden in die Form gießen. Übriges Lemon Curd glatt rühren und als Schlieren unterziehen.

Mindestens 6 Stunden einfrieren (am besten über Nacht). Cheesecake ca. 15-30 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen. Heidelbeeren verlesen und den Cheesecake damit verzieren.

Tipp: Statt der Eier können auch weitere 200 g geschlagene Sahne verwendet werden. Zucker und Zitronenschale dann direkt mit der Creme verrühren.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



QuarkCreme Natur