

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 perfekt. Vor dem Servieren die Torte mit Lebkuchen und frischen Minzblättern dekorieren.



Zutaten

150 g Lebkuchen

125 g Butter

3 x Pkg.
Philadelphia Doppelrahmstufe
à 175 g

300 g Joghurt

3 EL Zitronensaft

1 x Pkg. gemahlene
Gelatine oder 6 Blatt

75 g Zucker

Lebkuchen für die
Dekoration

frische Minze für die
Dekoration