

ZUTATEN

SCHNECKEN:

- 4 Eier
- 80g Zucker
- 70g Mehl
- 40g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- Prise Salz
- 320g Lemoncurd
- 20ml Wasser

CHEESECAKE:

- 300g Frischkäse Natur
- 250ml Sahne
- 300ml Zitronenbuttermilch
- 50g Puderzucker
- 1 Zitrone
- 10g Agar Agar
- Prise Salz

DEKO:

- 200ml Sahne
- 1 Zitrone

ZITRONENSCHNECKEN CHEESECAKE

1. Ofen auf 180°C vorheizen
2. Für die Biskuitschnecken zunächst den Biskuit herstellen: Eier trennen und das Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und zum Eigelb geben, kurz unterheben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Masse heben. Backblech mit Backpapier auslegen und Teig darauf gleichmäßig verstreichen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen und anschließend 2 Minuten auskühlen lassen
3. Biskuit mit Backpapier aus dem Blech heben und mit Backpapierseite nach oben auf ein mit etwas Zucker bestreutes und sauberes Geschirrtuch stürzen. Backpapier entfernen und Biskuit eng mitsamt Geschirrtuch der Breite nach einrollen. 30 Minuten im Kühlschrank kühlen
4. Lemoncurd mit Wasser vermischen und auf den ausgekühlten und ausgerollten Biskuitboden verteilen. Biskuit wieder eng einrollen und in ca. 16 Scheiben schneiden
5. Ø26cm Springform mit etwas Butter einfetten und Biskuitschnecken an den Rand und auf dem Springformboden platzieren. Kühl stellen
6. Für die Cheesecakefüllung Frischkäse mit Puderzucker, dem Salz und dem Abrieb, sowie Saft der Zitrone verrühren. Zitronenbuttermilch nach und nach zugeben und zu einer glatten Masse schlagen. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Agar Agar nach Packungsanleitung quellen lassen, in einem kleinen Topf erhitzen und etwas Cheesecakemasse dazu geben, kurz verrühren. Anschließend zur restlichen Cheesecakemasse geben und alles zügig durchrühren
7. Cheesecakemasse in die Springform auf den Zitronenschneckenboden gießen und ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
8. Für die Deko Zitrone in dünne Scheiben schneiden und diese halbieren. Sahne Steif schlagen und in Tupfen auf den Cheesecake setzen. Zitronenspalten hineinsetzen und alles gekühlt mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: Ø26CM SPRINGFORM
DAUER: 5 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 4 STD 30 MIN

