

Zitronen-Käsekuchen-Mousse mit Keksboden



Stufe 1



Zubereitungszeit: 15 Min.
Ruhezeit: 6 Std.



Zutaten:

240 g Kekse
20 cl Schlagsahne
150 g Lemon Curd
200 g Frischkäse
1 Zitrone(n)
75 g gesiebten Puderzucker
1/4 Vanilleextrakt



KitchenAid Kabelloses Handrührgerät schwarz matt



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 5KSM156 in mattschwarz mit Gemüseschneider, 4,8 L



Microplane Zester Flexi Zesti, in gelb



La Rochère Dessertschale Périgord, 6er-Set



Mono A Dessertlöffel brilliant poliert

1

Die Kekse mit einem Food-Processor (z.B. von KitchenAid) oder einem Zerkleinerer in kleine Stücke brechen. Die Keksbrösel auf den Boden der Serviergläser streuen.

2

Nun die Schlagsahne in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen und steigender Geschwindigkeit schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

3

Den Schneebesen im Anschluss daran durch den Flachrührer ersetzen. Die Zitrone waschen und mit einer Reibe die Schale abreiben. Den Frischkäse, Lemon Curd, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und Puderzucker dazugeben. Auf geringer Stufe zu einer glatten Masse vermengen.

4

Mit einem Löffel nun die Zitronen-Käsekuchen-Masse gleichmäßig über dem Keksboden verteilen und für mind. 6 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Vor dem Servieren mit einer Zitronenscheibe, etwas Schlagsahne und Früchten Ihrer Wahl garnieren.