

Zitronen-Eistorte

Zutaten für 1 Eistorte

- 180 g Vollkornkekse
- 100 g Butter
- 300 g Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- 1 Zitrone (Bio)
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker



Arbeitszeit:

ca. 20 Minuten

Ruhezeit:

8 Stunden im Gefrierfach

So machst du die Zitronen-Eistorte selber

1. Gib die Butter in einen kleinen Topf und schmelze sie bei schwacher Hitze.
2. Gib die Kekse in einen Zipperbeutel, verschließe ihn und zerkrümle sie.
3. Gib die Kekskrümel in den Topf zur Butter und vermische beides.
4. Lege den Boden und Rand deiner Kuchenform mit Backpapier aus und verteile den Teig darauf.
5. Stelle die Form für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.
6. Wasche die Zitrone und reibe die Schale ab. Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Zitronenschale und presse den Saft dazu.
7. Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker steif und hebe sie unter die Frischkäsemasse.
8. Verteile die Cheesecake Masse auf dem Keksboden und stelle deine Eistorte in die Kühltruhe. Dort muss sie nun für mindestens 8 Stunden gefrieren.
9. Lasse die Zitronen-Eistorte dann vor dem Servieren kurz antauen und garniere sie mit Zitronenscheiben oder frischen Früchten deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

