

Zitronen-Cheesecake im Glas

Beschreibung: Frischer Zitronen-Cheesecake im Glas – cremig, zitronig und perfekt portioniert.

Zeit: Zubereitungszeit: 20 Min | Vorbereitungszeit: 10 Min | Portionen: 2

Bild:

Zitronen-Cheesecake im Glas

Zutat	Menge
Friskkäse	100 g
Zitronensaft	2 EL
Zitronenschale	1 TL
Erythrit	2 EL
Schlagsahne	2 EL
Gemahlene Mandeln (für den Boden)	1 EL
Butter	1 TL

Zubereitung:

- Mandeln mit geschmolzener Butter vermengen, auf zwei Gläser verteilen und leicht andrücken.
- Friskkäse mit Zitronensaft, Schale, Erythrit und Sahne glatt rühren.
- Creme auf den Mandelboden geben, glatt streichen.
- Kalt servieren – frisch, cremig, zitronig und perfekt portioniert.

Quelle: Screenshot aus dem Kochbuch