



Dalgona Cheesecake

Zeit gesamt
3h 20minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	150 g
Blattgelatine	6 St.
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	400 g
Mascarpone	250 g
Zucker	140 g
Schlagsahne	400 g
Kaffee, löslich	6 EL
Wasser	6 EL
Sahnesteif	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Springform 28 cm

Durchmesser, feine Reibe, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,

Gefrierbeutel

1. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Frischkäse mit Mascarpone, 80 g Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft glatträumen. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.
4. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Creme vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit der restlichen Creme verrühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben und Masse auf dem Keksboden verteilen. Kuchen min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
5. Vor dem Servieren Wasser aufkochen und heiß in einer Schüssel mit Kaffeepulver und 6 EL Zucker vermengen. Mit einem Handrührgerät mit Schneebesen ca. 5–8 Min. kräftig aufschlagen, bis ein cremiger Schaum entsteht. Sahnesteif einrieseln lassen und weiterrühren, bis die Creme streichfest wird.
6. Dalgona-Schaum gleichmäßig auf der Torte verteilen und Dalgona Cheesecake sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst mit einem in heißem Wasser aufgewärmten Löffel Wellen in die Dalgona-Creme ziehen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	296 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g