



## Icecream-Cheesecake mit eingelegten Kirschen

### Zutaten

300 g Frischkäse (z. B. Philadelphiakäse)  
200 g Creme fraîche (Schmand)  
300 g Rahm (Sahne)  
140 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt

### Zutaten für die Fertigstellung

50 – 80 g (Guetzli) Kekse, grob zerbröselt (Butterguetzli o.ä.)  
oder gleiche Menge an zerbröselte Meringues  
1 Glas à 200 ml Inhalt eingelegter Kirschen – zum selber machen findet ihr das Rezept auf  
meinem Blog

### Zubereitung

Rahm (Sahne) halbsteif schlagen und kühl stellen.

Frischkäse, Zucker und Vanilleextrakt in eine Rührschüssel geben und cremig schlagen.

Zuerst Creme fraîche sorgfältig mit einem Teigschaber unter heben. Danach das Gleiche mit dem Rahm (Sahne) machen.

Inhalt in eine gefriergeeignete flachen Schale füllen und abgedeckt in den Tiefkühler stellen. Die Masse alle 15-20 Minuten kräftig umrühren. Diesen Vorgang die nächsten 2 Stunden wiederholen. Umso kräftiger die Masse gerührt wird umso cremiger wird das Icecream. Sobald das Icecream eine feste, cremige Konsistenz erreicht hat werden die restlichen Zutaten dazugegeben.

### **Fertigstellung**

Nun wird die Masse halbiert. Auf die untere Icecream-Schicht Kirschen und Kirschsafft darauf verteilen.

Die Hälfte der Guetzli (Kekse) oder die Meringues zerbröseln und darüber verteilen. Zweite Schicht Icecream darauf streichen und das Ganze nochmals wiederholen.



Evt. mit einer Gabel oder Löffel die Masse leicht verrühren. Nicht zu stark, ansonsten geht die tolle Maserierung verloren.

Das Icecream wird nochmals in den Tiefkühler gestellt. Mit einem Eislöffel Kugeln formen und in schöne Schalen servieren.

Wer möchte kann noch zerbröselte Meringues und Kirschen darüber geben.

