

Philadelphia- Frischkäse Kuchen



Zutaten für den Boden:

200 g Löffelbiskuits
100 g Butter

Zutaten für die Füllung:

200 g Frischkäse
Saft von einer Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Götterspeise Zitrone
150 ml kaltes Wasser
100 g Zucker
½ l Sahne

Zubereitung:

Löffelbiskuits mit Hilfe einer Teigrolle oder einem Fleischklopfer zerkleinern.

2 Stück davon separat zerkleinern und zurückbehalten.

Die zerkleinerten Biskuits mit der Butter vermengen.

Eine Springform einfetten, die Löffelbiskuitmasse auf dem Boden verteilen und mit der Hand flach drücken.

Die Götterspeise mit dem kalten Wasser anrühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Anschließend unter Rühren erhitzen, bis die Götterspeise gelöst ist, dann abkühlen lassen.

Käse, Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und die Götterspeise in einer Schüssel gut verrühren und die steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Die Creme auf dem Boden gleichmäßig verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die 2 zerbröselten Löffelbiskuits auf die Torte streuen und mit Trauben (man kann auch gut eine in Scheiben geschnittene Kiwi nehmen) garnieren.



wünscht guten Appetit!

