



Frischkäsetorte

Kühlschrantorte: Die Frischkäsetorte wird ohne Backen hergestellt. Boden aus Löffelbiskuits, Käseschicht und ein farbiger Guß als Abdeckung.

Zutaten:

Boden:

125 g Löffelbiskuits
100 g Butter

Füllung:

370 g Sauerkirschen
1 Zitrone
2 EL Kirschwasser, 100 g Zucker
2 Päckchen Gelin
200 g Sahne, 100 g Zucker
200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 ml Milch

Guß:

100 ml Kirschsafft
1 Zitrone
1 EL Kirschwasser
50 g Zucker

Zubereitung

Fein zerdrückte Löffelbiskuits mit der zerlassenen Butter verrühren. In eine Springform (26 cm, Boden gefettet) drücken.

Für die Füllung die abgetropften Sauerkirschen mit dem frisch gepreßten Zitronensaft, dem Kirschwasser, Zucker und 1/2 Päckchen Gelin verrühren. Auf den Boden geben.

Für den Belag flüssige Sahne, Zucker und 1 Päckchen Gelin mit dem Handrührgerät glatt- rühren.

In einem zweiten Gefäß Doppelrahm-Frischkäse mit der Milch glattrühren. Beides miteinander vermischen und auf die Füllung geben.

Für den Guß Kirschsafft, frisch gepreßten Zitronensaft, Kirschwasser, Zucker, restliches Gelin verrühren, aufstreichen.

30 Minuten kühlen.