Käsetorte mit Kiwis

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 100g Butterkekse
» 100g Schoko- Butterkekse
» 125g Butter/Margarine
» 50g ger. Kokosraspel
» 1/2 TL Zimt
» 1 Msp. Muskat
» 6 Blatt Gelatine
» 4 Ei(er)
» 200g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Zitrone(n)
» 300g Quark
» 300g Frischkäse (leicht)
» 350ml Schlagsahne
» 2 Kiwi(s)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eine Springform (Durchmesser 24cm) fetten. Kekse in der Küchenmaschine zerkleinern. Die Butter zerlassen. Kekse, geröstete Kokosraspel, Zimt und Muskat zur Butter geben, gut verrühren. Die Mischung in die Springform füllen, fest an Boden und Rand der Form drücken und mit einem Esslöffel glätten. Die Form in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Belag Gelatine einweichen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und -schale in eine Schüssel geben, im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, in der warmen Creme auflösen und gut verrühren.

3. Quark, Frischkäse mit dem Handmixer cremig rühren. Nach und nach die noch warme Creme unterziehen, abkühlen lassen. Eiweiß und 250ml Sahne getrennt steif schlagen. Mit einem Rührbesen den Eischnee und die Sahne abwechselnd unter die Creme heben. Vorsichtig rühren, bis die Masse glatt ist. Die Käsesahne gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen und etwa 4 Stünden kühlen.

4. Restliche Sahne steif schlagen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und vierteln. Die Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen, mit den Kiwis garnieren. Evtl. mit Zimt bestäuben.

Nährwerte: 350kcal/E12g/F20g/KH31g pro Stück

angelegt am: 24.08.2004 Rezept-Nr: 1235

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke