

“Lütte Kees Taart mit frucht “

Käsetörtchen für 14 Personen

Zutaten Boden:

- 400g Butterkekse
- 240g Butter

Zutaten Mousse:

- 10 Stück Blattgelatine
- 50g Zitronensaft
- 125g Puderzucker
- 500g Sahne
- 500g Frischkäse
- 375g Joghurt

Boden:

Kekse klein bröseln (größere Stücke erwünscht) und die im Topf zerlassene Butter zugeben und die Masse gründlich verkneten.

Masse in Ringform auf einem Blech mit Backpapier sehr festdrücken.

Anschließend alle Böden im Froster erhitzen lassen.

Mousse:

Sahne im Mixer cremig schlagen.

Frischkäse und Joghurt gründlich mit dem Schneebesen homogenisieren.

Gelatine in Eiswasser ziehen lassen und anschließend auf dem Herd in Zitronensaft-Puderzuckermix auflösen und durch ein feines Sieb in die Joghurt-Käsemasse passieren.

Sahne unter die Masse heben.

Im Anschluss die Masse schnell auf den Böden verteilen (erhärten schnell).

Nach dem Erhitzen überschüssige Mousse mit der Ringform ausstechen.

Besonderheiten:

Reicht bei einer Form mit Durchmesser 10 cm für 14 Portionen.

Mit Fruchtkompott servieren.