

“Lütte Kees Taart mit frucht “

Käsetörtchen für 7 Personen

Zutaten Boden:

- 200g Butterkekse
- 120g Butter

Zutaten Mousse:

- 5 Stück Blattgelatine
- 25g Zitronensaft
- 62,5g Puderzucker
- 250g Sahne
- 250g Frischkäse
- 187,5g Joghurt

Boden:

Kekse klein bröseln (gröbere 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 erhärten 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 Erhärten überschüssige Mousse mit der Ringform ausstechen.

Besonderheiten:

Reicht bei einer Form mit Durchmesser 10 cm für 7 Portionen.

Mit Fruchtkompott servieren.