

Philadelphia - Käse - Torte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

TORTEN-BODEN

100	Gramm	Zwieback
40	Gramm	Butter
20	Gramm	Zucker

FUELLUNG

500	Gramm	Philadelphia (ungewuerzt)
110	Gramm	Zucker
1	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
1	Essl.	Zitronensaft
1/8	Ltr.	Saure Sahne
5		Eier

Anleitung:

Zwieback ganz fein zerreiben, mit Zucker und Butterfloeckchen Vermischen und so lange zwischen den Handflaechen reiben, bis sich Die Zutaten locker miteinander verbunden haben. Die Zwiebackmasse mit Einem Essloeffel fest in eine gut gefettete Springform druecken so Dass ein glatter, gleichmaessiger Boden entsteht. Philadelphia glattruehren, Zucker, Zitronenschale und -saft, Sahne und Eigelb dazugeben und cremig ruehren. Eiweiss steifschlagen, die Creme Auf den Eischnee gleiten lassen und mit einem Schneebesen vorsichtig Unterziehen. Die Masse auf den Zwiebackboden geben, glattstreichen Und 75 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad backen, herausnehmen Und 10 Minuten abkuehlen lassen (am besten ist es, hierzu noch ein Tuch ueberzulegen), den Rand der Springform lockern und den Kuchen Gut (aber ohne Zugluft) abkuehlen lassen.