

Käse - Kuchen - Amerikanischer

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Käse, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

BODEN

200	Gramm	Zwiebaecke oder Butterkekse
125	Gramm	Weiche Butter
2-3	Essl.	Puderzucker

FUELLUNG

200	Gramm	Koerniger Frischkaese
400	Gramm	Doppelrahm- Frischkaese
100	Gramm	Creme fraiche
2	Essl.	Zucker
		Abger. Schale / 1 Zitrone

GARNIERUNG

250	Gramm	Erdbeeren
	Einige	Blaetter Zitronenmelisse

Anleitung:

Zuerst den Frischkaese in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Die Zwiebaecke oder die Butterkekse in der Kuechenmaschine fein Zerkleinern oder zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz fein zerdruecken.

3. Fett und Puderzucker schaumig ruehren. Die zerkleinerten Broesel Unterruehren.

4. Die Mischung in eine 24 cm grosse Tarteform geben und diese damit Auskleiden. Die Form kalt stellen.

5. Den koernigen Frischkaese mit dem Frischkaese und der Creme Fraiche zu einer cremigen Masse verruehren. Mit Zucker und Zitronenschale abschmecken.

6. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder in Scheiben Schneiden. Die Frischkaesemischung auf den Tortenboden geben, mit Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Pro Stueck etwa 330 kcal / 1386 kJ