

Käse - Torte

Kategorien: Backen, Käse, Kuchen

Zutaten für: 1 Springform

MUERBETEIGBODEN

200	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1	Essl.	Rahm
1		Ei
140	Gramm	Butter
1	Essl.	Arrak
		Zitronenschale
30	Gramm	Mehl
1	Essl.	Butter

FUELLUNG

750	Gramm	Schichtkaese
80	Gramm	Zucker
4		Eidotter
1/2		Zitrone, davon die Schale
80	Gramm	Korinthen
4		Eischnee
300	ml	Milch

Anleitung:

Muerbeteig kneten und damit Boden und Rand einer Springform bedecken. Milch mit 30 g Mehl und 1 EL Butter gut aufkochen und kalt stellen.

Schichtkaese 3 Stunden in einem Sieb abtropfen lassen. Alle Zutaten der Fuellung (ausser Eischnee und Korinthen) gut verruehren und durch ein Sieb streichen. Dann Eischnee und Korinthen zugeben und auf dem Teigboden verteilen.

Torte 30 Minuten bei 200 Grad backen. Zum Abdampfen der Feuchtigkeit Tortenrand dann schraeg mit einem Messer einschneiden. 15 Minuten weiterbacken,

15 Minuten abkuehlen lassen und weitere 15 Minuten backen. Backofen abschalten, Torte im Rohr abkuehlen lassen.