

Amaretto - Mousse - Cheesecake

Zutaten für: 16 Stuecke

200	Gramm	Loeffelbiskuits
100	Gramm	Butter
2	Pack.	Gelatine, gemahlen, weiss
10	Essl.	Wasser, kalt; evt. 12 El
800	Gramm	Doppelrahm - Frischkaese
300	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
130	ml	Kondensmilch (12%)
2	Essl.	Zitronensaft
100	ml	Amaretto-Likoer
250	Gramm	Schlagsahne
100	Gramm	Vollmilch - Kuchenglasur Amarettini zum Verzieren

Anleitung:

Loeffelbiskuits fein zerbroeseln und mit Fett verkneten.
Springformrand (26 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte setzen.
Broesel als Boden hineindruecken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Kaese, Zucker, Vanillezucker, Kondensmilch, Zitronensaft und Amaretto verruehren.
Gelatine erwaermen, auflösen und kurz abkuehlen lassen. Gelatine erst mit wenig von der Frischkaesecreme verruehren, dann unter den Rest ruehren. Sahne steif schlagen und unterheben. Masse auf den Boden fuellen und glattstreichen. Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Glasur in heissem Wasser erwaermen. Eine kleine Ecke abschneiden, Glasur in duennen Streifen auf die Torte spritzen. Mit Amarettini verzieren.