



Frischkäsekuchen

Zutaten

- 5 Blätter weiße Gelatine
- 100 g Zwieback
- 50 g Haferkekse
- 125 g flüssige Butter
- 70 g Zucker
- 300 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Mascarpone
- 300 g Joghurt
- 3 EL Zitronensaft

Zubereitung

Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 10 min einweichen. Zwieback und Haferkekse in einen Gefrierbeutel füllen und mithilfe eines Nudelholzes fein zerbröseln. Danach mit der flüssigen Butter vermischen und zur Seite stellen.

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Krümelmasse gleichmäßig darauf verteilen und festdrücken. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, mit Zucker und 4 EL Wasser in einen Topf geben und leicht erhitzen, bis sich die Gelatine verflüssigt. Sie soll jedoch nicht kochen.

Frischkäse, Mascarpone, Joghurt und Zitronensaft mit dem Schneebesen glatt rühren. Schnell mit der Zucker-Gelatine-Lösung verrühren, sodass keine Klümpchen entstehen.

Frischkäsemischung auf dem vorbereiteten Boden verteilen und für mindestens 3 h im Kühlschrank fest werden lassen. Nach Belieben dekorieren und kalt servieren.

Tipp: Zum Verzieren eignen sich zum Beispiel Früchte oder Fruchtsoße, die Sie über den Kuchen gießen. Wir haben hier Heidelbeeren und essbare Oblatenblumen gewählt.