Rezept

Käsesahne

Ein Rezept von Käsesahne, am 28.04.2024

Zutaten

150 g	Schokoladenkekse
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Bio-Zitrone
100 g	Puderzucker
500 g	Sahne
	Backpapier für die Form
125 g	Butter
6 Blatt	weiße Gelatine
3	frische Eigelb
500 g	Schichtkäse
2 EL	Aprikosenkonfitüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Die Kekse fein zerbröseln. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Butter zerlassen, mit Bröseln und Vanillezucker verkneten. Die Masse auf den Boden der Form drücken und kalt stellen.

2. Gelatine kalt einweichen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Eigelbe mit Puderzucker über dem heißen Wasserbad dickcremig schlagen. Schichtkäse mit Zitronensaft glatt rühren. Gelatine ausdrücken und 2-3 EL Wasser unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Mit 2 EL Käsecreme mischen, dann mit der Eigelbcreme gründlich unter die Käsecreme rühren.

3. Die Sahne steif schlagen und unter die Käsecreme heben. Die Konfitüre erwärmen und auf den Boden streichen. Die Käsesahne darauf verteilen und glatt streichen. Abgedeckt 3 Std. kalt stellen.