

Bayernland



Frischkäsekuchen

1 TORTE



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

500 g Domspitzmilch Schlagrahm
150 g Bayernland Goldbutter
200 g Löffelbiskuits
2 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillezucker
250 g Bayernland Farmi
Frischkäse
1 Zitrone (Saft)
6 EL Zucker
1 Pck. Götterspeise (grün)
heißes Wasser nach
Gebrauchsanleitung-Götterspeise

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden als Erstes die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf auf dem Herd schmelzen.
2. In der Zwischenzeit die Löffelbiskuits zerbröseln und die Butter anschließend darüber gießen.
3. Alles vermengen und in einer Kuchenform verteilen. Mit einem Glas den Boden fest andrücken und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Füllung zuerst die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.
5. In einer Schale den Frischkäse und den Zitronensaft vermengen.
6. Die Götterspeise und den Zucker in eine Schüssel geben und das kochende Wasser dazu geben. Gut verrühren, bis sich alles gelöst hat.
7. Mit dem Frischkäse einen Hitzeausgleich machen. Das heißt, einen EL Frischkäse zu der heißen Götterspeise geben, vermengen und diesen Vorgang 4 Mal wiederholen. Den restlichen Frischkäse mit dem Götterspeise-Gemisch verrühren.
8. Als Letztes die Sahne unter die Frischkäse-Götterspeise-Masse heben, auf dem Boden verteilen und für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV