

Cheese Cake

Funktioniert mit einer Springform oder Formenring



6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen

125 gr. Butter schmelzen

125 gr. Löffelbiskuits in einen Beutel geben und mit dem Wallholz vollständig zerbröseln und mit Butter zu einer Masse kneten - diese dann in die Form drücken (Boden)

125 gr. Löffelbiskuits halbieren und am Rand dicht aneinandergereiht in den Boden drücken

150 ml Wasser aufkochen. Vom Feuer ziehen und die Gelatine darin auflösen.

540 gr. Zitronenjoghurt

375 gr. Philadelphia Nature Frischkäse

100 gr. Zucker

2 Päckli Vanillezucker

3 EL Zitronensaft

Alles zusammen gut mischen (mit dem Mixer)

Gelatine-Wasser dazurühren

Die Crème in die Form füllen und in den Kühlschrank stellen.

Mindestens 3 Stunden kühlstellen, bis die Masse schön fest wird.

Ring abziehen.