

Käsekuchen



Zutaten:

- 225 g Kekse
- 100 g Butter
- 3 gehäufte Teelöffel Gelatinepulver
- 300 ml Sahne
- 5 gehäufte Teelöffel Puderzucker
- 300-400 g Twarog (polnischer Quark)
- 1 Tortenguss
- optional: 1 weiße Schokolade
- optional: 1 Glas frische Früchte

Zubereitung:

1. Springform mit Butter einfetten.
2. Twarog mahlen bis eine feinkörnige Masse entsteht.
3. Kekse zerkleinern und mit geschmolzener warmer Butter vermischen und anschließend auf dem Boden der Springform verteilen.
4. Gelatine in ein paar Esslöffeln kaltem Wasser aufweichen.
5. Sahne schlagen, nach ein paar Minuten Puderzucker hinzufügen und die Sahne steif schlagen.
6. Weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Wenn keine Schokolade verwendet wird, sollte man Zucker zu dem Quark geben, damit der Kuchen süß genug wird.
7. Sahne vorsichtig mit gemahlenem Twarog mischen. Warme geschmolzene Schokolade unterrühren bis eine glatte Masse entsteht.
8. Aufgeweichte Gelatine in 50 ml kochendem Wasser auflösen. Masse unter ständigem Rühren zur Käsekuchenmasse geben.
9. Nun den Teig über die zerkleinerten Kekse geben und den Käsekuchen in den Kühlschrank stellen.

10. Tortenguss in kochendem Wasser auflösen. (1 Tasse weniger verwenden als auf der Packung steht). Kurz zur Seite stellen.
11. Wenn der Käsekuchen fest ist frische Früchte darauflegen und Tortenguss darüber gießen. Der Tortenguss sollte nicht zu heiß und nicht zu kalt sein.
12. Der Käsekuchen sollte über Nacht in den Kühlschrank gestellt werden.
15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Notiz:

Polnischer Käsekuchen ist sehr lecker. Es gibt außer dem traditionellen Käsekuchen, der aus Twarog (polnischer Quark) gemacht werden, auch noch Rezepte für kalte Käsekuchen, die aus Frischkäse, Twarog und Gelatine gemacht werden. Man kann Käsekuchen auch mit italienischer Mascarpone zubereiten.