Topfentorte (Frozen Cheese Cake)

ZUTATEN

3 Eidotter

3 Eiklar

¼ l Milch

150 g Zucker

½ kg Topfen

½ l Schlagobers

6 Blatt Gelatine, kleine Dose Ananas, Vanillezucker

Für die Kruste:

20 Graham-Kracker ( = 1 Packung Butterkekse)

1 Teelöffel Zimt, nussgroßes Stück Butter

(200 g Zucker)

ZUBEREITUNG

Eidotter, Zucker, Vanillezucker und Milch zusammengeben, aufkochen und etwas eindicken lassen.

Gelatine 2 min in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen, etwas ausdrücken und unter die Milch-Eier-Zucker-Masse mischen.

Topfen etwas abtropfen lassen und cremig rühren.

Die erkaltete Milch-Eier-Zucker-Masse unter den Topfen mischen, Schlagobers schlagen, Ananas mixen und ebenfalls unter den Topfen geben.

Zuletzt den Eischnee unterheben.

Kruste:

Butter zerlassen, Kekse mahlen und eventuell anrösten (Zucker) und Zimt untermischen.

Brösel in einer Springform am Boden festdrücken, Topfenmasse einfüllen und mit den restlichen Keksen bedecken und in den Kühlschrank stellen.

© 6-Topfentorte.docx