

Käse-Sahne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Quark (40%), 200 gr Zucker, 1 unbehandelte Zitrone, 2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine, 0,5 l Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Packung Wiener Boden (hell), 2 Päckchen Sahnesteif.

Die Zubereitung:

Den Quark solange rühren bis eine cremige Masse entsteht. Danach den Zucker, abgeriebene Zitronenschale und den Saft der Zitrone unterrühren.

Die Sahne steif schlagen und dabei den Vanillezucker zugeben. Nun die Sahne in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine nach Packungsanweisung zubereiten und noch lauwarm (mit einem Schneebesen) unter den Quark rühren.

Anschließend die Sahne vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Nun einen der Wiener Böden in eine Springform oder ähnliches legen und die Quark-Sahnemasse darauf verteilen. Ein weiterer Boden oben auflegen und den Kuchen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.