

Thomas Raths Käsekuchen

 sat1.de/tv/promis-backen-privat/rezepte/thomas-raths-kaesekuchen



FÜR DEN BODEN

300 g Löffelbiskuits (zerbröselt)

2 TL Zucker

1 TL Zimt

150 g flüssige Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g Sahneschichtkäse (Ricotta)

250 g Zucker

4 Eigelb

0,5 Liter Creme epaisse (Dicke Sahne)

4 EL Mehl

2 EL Zitronensaft

2 EL geriebene Zitronenschale

4 Eiweiß (steif geschlagen)

1 Vanillestange (Inhalt auskratzen)

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Kochzeit: 60 Minuten

Insgesamt: 100 Minuten

Thomas Raths Käsekuchen: Rezept und Zubereitung

Backzeit: 60 Minuten

Temperatur: 180°C Ober-/Unterhitze

Backform: 1 Springform mit 28cm Durchmesser

Schritt 1: Zubereitung des Bodens

In einer großen Schale werden Biskuitbrösel, Butter und Zimt zu einer Masse gemischt. Die Springform wird mit Butter ausgestrichen und die Masse mit den Fingern zu einer gleichmäßigen Schicht gedrückt (Boden und Rand). Dann die Form in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2: Für die Füllung

Backofen vorheizen auf 180 Grad. Den Ricotta (oder Sahneschichtkäse) glatt rühren und den Zucker langsam dazugeben. Das Eigelb von 4 Eiern unterrühren, bis eine sämige Masse entsteht. Dazu die Sahne, Vanille, Zitronensaft und Zitronenschalen verrühren. Zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Nun in die Springform aus dem Kühlschrank nehmen und die Füllung hineingeben. Auf mittlerer Höhe im Backofen 1 Stunde backen. Danach Ofen ausschalten und die Torte noch 15 Minuten bei offener Tür ruhen lassen. Nach dem auskühlen mit Puderzucker bestreuen. Schmeckt warm besonders gut.