

Zitronen Cheese Cake

Zutaten für 24 cm Springform

125	g	Löffelbiskuit	Form mit Backpapier auslegen. Löffelbiskuits halbieren und am Formenrand entlang, mit der Wölbung nach aussen, satt nebeneinander aufstellen.
150	g	Löffelbiskuit	Zerbröseln.
125	g	Butter	Schmelzen, mit den Bröseln vermischen und den Springformboden damit fest belegen.
340	g	Zitronenjogurt	
400	g	Philadelphia Frischkäse	
3	EL	Zitronensaft	
100	g	Zucker	
2	Beutel	Vanillezucker	Jogurt bis und mit Vanillezucker zu einer glatten Masse verrühren.
6	Blatt	Gelatine, eingeweicht	
1	dl	Wasser	Erwärmen, die ausgedrückte Gelatine begeben und unter Rühren auflösen. Die Gelatine unter die Cheese Cake Masse rühren.

Cheese Cake Masse in die Springform geben und diese für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Torte vor dem Servieren mit einigen frischen Früchten garnieren.

