Nah&Frisch



www.philadelphia.at Professional

Straciatella Cheesecake

Kuchen & Gebäck | Gartenparty | Geburtstag | Schnelle Küche | Torten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Biskotten in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudel- holz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken.

Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem Schneebesen vermengen. Schokolade mit der Reibe oder einem Sparschäler grob raspeln.

Gelatine in 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Zucker hinzufügen und alles unter Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine und der Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia Creme rühren. Schokoladenraspel vorsichtig unterheben. Creme in die Springform füllen; Torte für mindestens 3 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit den Mikado Sticks dekorieren.

Zutaten

- 3 Pkg. Philadelphia Doppelrahmstufe (à 175 g)
- 20 Stück Mikado Sticks Milchschokolade
- 150 g Biskotten
- 125 g Butter
- 300 g Joghurt (3,5 % Fett)
- 3 EL Zitronensaft
- 50 g Zartbitterschokolade
- 1 Pkg. gemahlene Gelatine
- 75 g Zucker