

Zutaten für eine Springbackform
von 22 – 24 cm Durchmesser:

Für den Boden:

200 g Hafervollkornkekse
200 g Zartbitterschokolade
50 g Butter

Für die Topfenmasse:

6 BL Gelatine, oder adäquat Aga Aga
200 ml Rahm
1 MS Vanilleschotenpulver
2 ST BIO-Zitronen, Abrieb davon
und den Saft davon
100 g Zucker
500 g Magertopfen
300 g Skyr oder Doppelrahmfrischkäse

Herstellung:

1. Für den **Tortenboden** die Kekse in einem Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder einem Fleischklopfer zu feinen Krümeln zerkleinern.
2. Die Schokolade in grobe Stücke brechen und zusammen mit der Butter im Wasserbad 2-3 Minuten schmelzen.
3. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Jetzt die Kekskrümel mit der flüssigen Schokolade mischen und in die Form füllen. Gleichmäßig verteilen und festdrücken, sodass ein schöner Boden entsteht. Die Form für 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Schokolade und die Butter fest werden.
4. Für die **Topfenmasse** die Gelatine-Blätter nach Packungsangabe in kaltem Wasser 5-10 Minuten einweichen.
5. Den Rahm steif (nicht zu lange - Butter!!) schlagen – kühl stellen.
6. Topfen, Frischkäse Zitronensaft, Abrieb, Vanille-Extrakt und Zucker kurz glattrühren.
7. Die jetzt weiche Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf langsam erwärmen, bis sie geschmolzen ist.
8. 3 Esslöffel Topfenmasse dazu geben und glattrühren.
9. Zuerst diese „Gelatine“masse unter die Topfenmasse kurz aber schnell mit einem Schneebesen verrühren und dann den Rahm sofort vorsichtig unterheben.
10. Die Backform aus dem Kühlschrank nehmen und die Käsekuchen-Creme darauf verteilen.
11. Für 4-5 Stunden im Kühlschrank kalt werden, damit die Gelatine fest wird.
12. Danach aufschneiden und mit dünnen Zitronenscheiben (eventuell kandiert) und etwas Zitronenabrieb garnieren.

