

Der Kochklub für Jugendliche



Japanischer Käsekuchen

Das ist die 3-Zutaten-Torte, über die die Welt derzeit redet.
Fluffigkeit hoch drei!

Diese Torte ist der Gipfel des Genusses. Auch wenn es streng genommen eher Soufflé oder vielleicht auch ein Biskuitkuchen ist. Aber so etwas leichtes, lockeres und leckeres hat einfach den Königstitel verdient: Die Torte! Und das Beste daran ist, du brauchst dafür nur 3 Dinge. Hier zeigen wir dir, wie einfach das Ganze funktioniert:

Die Zutaten:

- 3 Eier
- 120g weiße Schokolade (natürlich geht auch Vollmilchschokolade, dann wird es ein dunkler Schoko-Traum)
- 120g Frischkäse (natur, Doppelrahmstufe)

Und hier die Zubereitung:

Zuerst gibst du die Schokolade in kleinen Stücken in eine Rührschüssel. Über dem Wasserbad wird sie dann langsam zum Schmelzen gebracht.



Von den vorher getrennten Eiern wird das Eiweiß schön fest zu Schnee geschlagen. Kleiner Tipp: Eine Prise Salz hilft dabei immer. Zur geschmolzenen Schokolade kommt dann der Frischkäse. Alles unter sanften Bewegungen und bei Zimmerwärme verrühren.



Jugendzentrum
TEMPEL
der evangelischen
Friedenskirchengemeinde



ULRIKE THOMAS

Peschmannstr. 2
47228 Duisburg

Tel / Fax 02065 – 62058

ulrikethomas@aufdemwege.de

