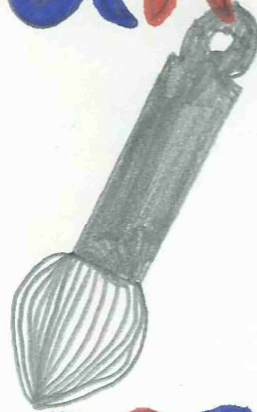
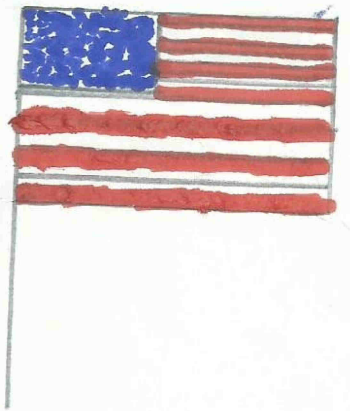


# American Ganeshecake



|                                                |                                          |                                                                                                                   |
|------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boden                                          | 50 g<br>100 g<br>150 g<br>1 Pflur        | flüssige Zartbitterschokolade<br>flüssige Butter<br>beliebige Kefese<br>Salt                                      |
| Frischkäsemasse                                | 1<br>800 g<br>200 g<br>100 g<br>4<br>ATL | BIO-Zitrone<br>Frischkäse (20%)<br>saure Sahne<br>Zucker (kristallig)<br>Eier (M)<br>Vanille (in beliebiger Form) |
| Herzort<br>Temperatur<br>Backdauer<br>Kühlzeit |                                          | Ober-/Unterhitze<br>150 °C<br>1h/15min/75 min<br>30min und 4h/240 min                                             |



1.

Boden

- die Kefese mit einem Mixer zerkleinern
- Schokolade, Butter, Salt und die Kefese vermengen
- Die Masse mit z.B. einem Glas auf den Boden einer Springform (ø 26cm) mit Backpapier ausgelegt drücken, dann alles für 30 min kühlen

2.

Frischkäsemasse

- die Zitrone heiß abwaschen, abreiben und den Saft auspressen
- Alle Zutaten verrühren und auf den Boden geben
- Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 150° Ober-/Unterhitze 75 Minuten backen

- den Kuchen nach dem Backen 4h auskühlen lassen und z.B. mit kleinen Ost-Flaggen dekorieren

