

Kleine Orangen-Käsekuchen

Für vier Portionen

60 g Butter	125 g Hafervollkornkekse	150 g Frischkäse (zimmerwarm)
50 ml gesüßte Kondensmilch	1/2 Zitrone	2 cl Orangenlikör
2 Orangen	150 g Sahne	1 EL Vanillezucker
2 EL gehackte Pistazien	Butter	

Außerdem:

4 Tartelettformen

Vier Tartelettformen (circa zehn Zentimeter Durchmesser) mit Butter einfetten.

Butter schmelzen. Haferkekse in einer Küchenmaschine zu feinen Bröseln vermahlen, Butter zugeben und alles kurz mischen. Mischung gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen und am Boden und Rand andrücken. Im Kühlschrank aufbewahren, während die Füllung zubereitet wird.

Frischkäse mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig aufschlagen. Nach und nach Kondensmilch, einen Esslöffel Zitronensaft und den Orangenlikör zugeben. Zwei bis drei Minuten auf mittlerer Stufe schlagen, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist. Mischung gleichmäßig auf die vorbereiteten Formen verteilen, glatt streichen und kalt stellen. (gegebenenfalls in der Sendung in den Tiefkühler stellen.)

Orangen schälen und filetieren. Sahne in einem hohen Becher steif schlagen, nach und nach den Vanillezucker einrieseln lassen.

Die gut gekühlten Törtchen aus dem Kühlschrank holen, vorsichtig aus den Formen lösen und auf kleine Teller setzen. Orangenfilets darauf verteilen und einen guten Klecks geschlagene Sahne darauf geben. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Horst Lichter am 04. Juli 2015