

Käsekuchen im Glas mit Himbeer-Püree

 happy-mahlzeit.com/2021/08/11/käsekuchen-im-glas-mit-himbeer-püree

Zutaten für 2 Personen

Für den Käsekuchen:

- 200 g Frischkäse
- 150 ml Sahne
- 60 g Butterkekse
- 40 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Puderzucker

Für das Püree:

- 200 g TK-Himbeeren
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- Zucker

Für die Garnitur:

- 8 Himbeeren
- 20 g dunkle Schokolade, zum Reiben

Zubereitung:

Für das Himbeer-Püree tiefgekühlte Himbeeren in einem Topf erhitzen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Etwa 1 TL Zitronensaft und Vanillemark zu den Himbeeren geben und unterrühren. Mit etwas Zucker abschmecken. Erhitzte Himbeeren vom Herd nehmen und durch ein Sieb streichen.

Für den Käsekuchen die Kekse zerbröseln und mit Butter zu einer glatten Menge verkneten. Je 1 EL Keks-Butter-Masse in den Boden hoher Dessertgläser füllen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Den Frischkäse cremig rühren und mit dem Vanillemark und Puderzucker vermengen. Die Sahne schlagen und mit dem Frischkäse vermengen. Anschließend die Hälfte der Frischkäsemasse auf die Keksmasse in die Gläser geben. Die passierten Himbeeren auf den Frischkäse schichten. Den Schichtvorgang, wenn gewünscht wiederholen.

Die Gläser mindestens 5 Minuten kalt stellen.

Den Käsekuchen im Glas mit frischen Himbeeren garnieren und etwas geriebene Schokolade darüber streuen.

Rezept: Jan Beßel

Quelle: Die Kitchenschlacht vom 4. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert