

## **Frischkäse-Törtchen mit Karamell-Soße**

### **Für zwei Personen**

150 g Karamellkekse mit Kandis	100 g Johannisbeeren	50 g weiße Schokolade
75 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	100 g Frischkäse
25 g Butter	25 ml Sahne	

Eine Pfanne erhitzen und 50 Gramm Zucker darin schmelzen lassen. Mit der Sahne vermengen und kurz kochen lassen. Anschließend die Karamellsauce abkühlen lassen. In einem Topf die Butter schmelzen lassen. Die Karamellkekse fein mahlen und mit der zerlassenen Butter vermengen. Die Keksmasse auf zwei Servierringe verteilen und in den Kühlschrank geben. In einem Wasserbad die weiße Schokolade schmelzen lassen. Anschließend mit dem Frischkäse, dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker vermengen. Die Masse auf den Keksboden in die zwei Ringe verteilen und zurück in den Kühlschrank stellen, bis die Törtchen durchgekühlt sind. Die Frischkäse-Törtchen mit der Karamellsauce auf Tellern anrichten, mit den Himbeeren garnieren und servieren.

Wim van Zon am 10. Oktober 2013