

# Käsekuchen im Glas mit Himbeerpüree

**Für zwei Personen**

**Für den Käsekuchen:**

60 g Butterkekse

150 ml Sahne

200 g Frischkäse

40 g Butter

1 Vanilleschote

3 EL Puderzucker

**Für das Himbeerpüree:**

200 g TK-Himbeeren

1 Zitrone

1 Vanilleschote

Zucker

**Für die Garnitur:**

8 Himbeeren

20 g dunkle Schokolade

Für das Himbeerpüree tiefgekühlte Himbeeren in einem Topf erhitzen. Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Etwa ein Teelöffel 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 Kekse zerbröseln und mit Butter zu einer glatten Menge verkneten. Je einen Esslöffel Keks-Butter-Masse in den Boden hoher Dessertgläser füllen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse cremig rühren und mit dem Vanillemark und dem Puderzucker vermengen. 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 fünf Minuten kalt stellen.

Schokolade grob raspeln.

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

Jan Beßel am 04. August 2016