

Cheesecake-Creme im Glas

Für zwei Personen

Für die Creme:

300 g TK Himbeeren	1 Tafel weiße Schokolade	200 g Frischkäse
200 g Mascarpone	150 g Quark	60 g Butterkekse
70 g Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Vanilleschote
80 g Puderzucker		

Für die Garnitur:

6 Frische Himbeeren	100 g weiße Schokolade	2 Zweige Minze
---------------------	------------------------	----------------

Für die Creme:

Die Butterkekse zerbröseln. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den Kekskrümeln zerkneten. Die Masse auf die Gläschen verteilen und etwas fest drücken.

Über einem Wasserbad die Schokolade schmelzen lassen. Himbeeren in einem Topf auf geringer Hitze antauen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Zitrone auspressen und den Saft mit den Himbeeren mischen.

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Frischkäse, Mascarpone, Puderzucker und Vanille cremig rühren. Quark unter die Frischkäse-Masse heben. Geschmolzene Schokolade ebenfalls damit verrühren. Die Hälfte der Creme auf die Keksböden verteilen und die Himbeeren darauf geben.

Für die Garnitur:

Himbeeren waschen und trockentupfen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Schokolade raspeln und die Gläschen mit der Schokolade, den Himbeeren und der Minze garnieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 18. Oktober 2018