

# Käse-Sahne-Törtchen mit Heidelbeeren

**Für zwei Personen**

**Für das Dessert:**

50 g Butterkekse	200 g Frischkäse	200 g Sahne
50 g Naturjoghurt (3,5%)	40 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker

**Für die Garnitur:**

100 g Heidelbeeren	1 Zitrone (Abrieb)	1 Zweig Minze
1 EL Puderzucker		

**Für das Dessert:**

Den Frischkäse mit 150 g Sahne und Joghurt vermengen und glatt rühren. Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Die restliche Sahne schlagen und vorsichtig unterheben. Butterkekse zerbröseln.

Brösel als Boden in ein Glas geben und die Masse darauf verteilen

**Für die Garnitur:**

Heidelbeeren waschen und trockentupfen. Dessert mit Heidelbeeren dekorieren. Zitrone abbrausen, trockentupfen und abreiben. Minze abbrausen, trockenwedeln und dazulegen. Puderzucker mit Hilfe eines Siebs über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Hülsmann am 31. Januar 2019