

No Bake Cheesecake

Für zwei Personen

Für die Keksbrosel:

50 g Haferkekse 100 g Butter 20 g brauner Zucker

Für die Creme:

50 g Mascarpone 50 g Frischkäse 50 g Sahne

30 g Puderzucker

Für die Himbeeren:

40 g brauner Zucker 50 g frische Himbeeren

Für die Keksbrosel:

Die Butter erhitzen und den Zucker hinzugeben. Kekse klein zerbröseln und in die Butter geben. Gut mischen und abkühlen lassen.

Für die Creme:

Mascarpone mit dem Frischkäse und dem Puderzucker aufschlagen.

Sahne separat steif schlagen. Sahne unter die Mascarponecreme heben.

Für die Himbeeren:

Ein paar Himbeeren zur Seite legen. Den Rest Himbeeren mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und abkühlen lassen.

Zum Schluss alle drei Komponenten in einem Glas abwechselnd schichten. Mit Himbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sina Goldbeck am 27. Juni 2019