

Erdbeer & Heidelbeer

CHEESECAKE

 im Glas 

Zwei fruchtige Varianten mit einer cremigen Cheesecake-Creme – perfekt für den Sommer und ganz ohne Backen!

für
4 DESSERTGLÄSER
(2 Erdbeer- &
2 Heidelbeer-Desserts)



ZUTATEN

Für die Cheesecake-Creme

- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 200 ml Schlagsahne
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone



Für das Erdbeer-Cheesecake-Dessert (2 Gläser)

- 150 g frische Erdbeeren
- 80 g Butterkekse
- 50 g Erdbeeren für den Fruchtspiegel (püriert)



Für das Heidelbeer-Cheesecake-Dessert (2 Gläser)

- 150 g frische Heidelbeeren
- 80 g Oreo-Kekse
- 50 g Heidelbeeren für den Fruchtspiegel (püriert)



TIPP:

Die Desserts lassen sich wunderbar vorbereiten und schmecken auch am nächsten Tag noch herrlich frisch und cremig!



ZUBEREITUNG

- 1 Die Schlagsahne steif schlagen und zunächst beiseitestellen.
- 2 Mascarpone, Magerquark, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb zu einer glatten Creme verrühren.
- 3 Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, damit die Cheesecake-Creme besonders luftig wird.
- 4 Butterkekse und Oreo-Kekse jeweils fein zerbröseln. Die Erdbeeren und Heidelbeeren für die Füllung waschen und gegebenenfalls klein schneiden.
- 5 Für die Fruchtspiegel die zusätzlichen Erdbeeren beziehungsweise Heidelbeeren separat fein pürieren. Wer es etwas süßer mag, kann jeweils 1 TL Puderzucker unterrühren.

Erdbeer-Cheesecake-Dessert



- 6 Etwas Butterkeksbrösel in das Glas geben.
- 7 Mit Cheesecake-Creme bedecken und einige Erdbeerstückchen darauf verteilen.
- 8 Noch einmal etwas Cheesecake-Creme hinzufügen und den Erdbeer-Fruchtspiegel daraufgeben.

Heidelbeer-Cheesecake-Dessert



- 9 Oreo-Keksbrösel in das Glas geben.
- 10 Mit Cheesecake-Creme bedecken und die Heidelbeeren darauf verteilen.
- 11 Noch einmal etwas Cheesecake-Creme hinzufügen und den Heidelbeer-Fruchtspiegel daraufgeben.
- 12 Die Desserts mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Früchten und etwas Zitronenabrieb dekorieren.

