

Cheesecakes im Glas (ohne backen)

swissmilk

Zutaten

4 Portionen

4 Gläser à ca. 3 dl

Streusel:

3 EL Butter

50 g Vollkorn Petits-Beurre, zerbröselt

Zwetschgenmus:

250 g Zwetschgen, in Schnitzen

1 TL Zitronensaft

½ Vanilleschote, längs aufgeschnitten

Cheesecake-Masse:

1,25 dl Vollrahm

150 g Rahmquark

1 Päckchen Rahmhalter

2 EL Zitronensaft

1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung

Zubereiten: 30min

Auf dem Tisch in: 30min

1. Streusel: Butter in einem Pfännchen erwärmen, zerbröselte Guetzli begeben, mischen. Mit Zimt und Salz würzen. In den Gläsern verteilen. Mit einem kleinen Glas, z.B. Likörglas, Streusel etwas festdrücken, auskühlen lassen.
2. Zwetschgenmus: Zwetschgen, Zitronensaft und Vanille aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Min. kochen. Zwetschgen mit dem Stabmixer fein pürieren, auskühlen lassen.
3. Cheesecake-Masse: Rahm, Quark und Rahmfestiger zusammen steif schlagen. Zitronensaft und Vanillezucker kurz darunterrühren. Crème in die Gläser verteilen, glatt streichen. Mit Zwetschgenmus garnieren.