



Mini-Cheesecakes mit Perles de Bâle Noisette

Zutaten für 4 Stück

BODEN

80g Basler Lächerli, grob gehackt
40g Butter, flüssig, leicht ausgekühlt

GUSS

300g Rahmquark
250g Mascarpone
80g Puderzucker
1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten,
ausgekratztes Mark
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
2 Esslöffel Wasser
3 Blätter Gelatine, mind. 5 Minuten im
kalten Wasser eingelegt
4 Kugeln Perles de Bâle Noisette
4 grosse Himbeeren

TOPPING

200g Himbeeren, davon 50g
beiseitegestellt
50g Puderzucker
1 Esslöffel Zitronensaft
8 Kugeln Perles de Bâle Noisette, halbiert

UTENSILIEN

Cutter
4 stabile Cupcake-Backförmchen à 1,5dl
Inhalt

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 4½ Stunden

Zubereitung

BODEN

Lächerli im Cutter fein mahlen, mit Butter mischen. Masse in die Backförmchen verteilen, gut andrücken, 20–30 Minuten kühl stellen.

GUSS

Rahmquark bis und mit Zitronenschale verrühren. Wasser aufkochen, leicht auskühlen lassen, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gelatinemasse mit 3 Esslöffel der Quark-Mascarpone Masse sofort gut verrühren, danach mit der restlichen Masse vermischen. Je 1 Perle de Bâle Noisette auf die Mitte der Lächerli Böden legen, je 1 Himbeere daraufsetzen. Quark-Mascarpone Masse darauf verteilen, zugedeckt 4 Stunden kühl stellen.

TOPPING

Himbeeren mit Puderzucker und Zitronensaft aufkochen, Masse durch ein Sieb streichen, vollständig auskühlen lassen. Cheesecakes vorsichtig aus den Förmchen lösen, anrichten. Cheesecakes mit Himbeerpüree, Perles de Bâle Noisette und beiseitegestellten Himbeeren garnieren.

Servieren und mit Freude geniessen.

TIPPS

- Je nach Vorliebe können auch andere Sorten der Perles de Bâle und der Beeren verwendet werden.
- die Cheesecakes sind zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage haltbar.