

Cheesecake im Glas

Ergibt 4 Portionen



REZEPT

120 g Läckerli Nature aux Cranberries, gehackt
4 Läckerli Nature aux Cranberries, ganz
3 Bio-Orangen
180 g getrocknete Cranberries
200 g Frischkäse
200 g Joghurt natur
2 EL flüssiger Honig
1 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote
20 g Pistazien

ZUBEREITUNG

- 1** Boden: Läckerli Nature aux Cranberries, fein hacken, davon 20 g beiseitestellen. Läckerlikrümel in 4 Gläser von je ca. 2 dl Inhalt verteilen.
- 2** Coulis: Von einer Orange die Schale abreiben, alle Orangen auspressen. Cranberrys, Orangenschale und -saft ca. 5 Minuten kochen, pürieren, abkühlen. Die Hälfte des Coulis auf die Läckerlikrümel giessen, Rest beiseite stellen.
- 3** Belag: Von der Zitrone die Schale abreiben, mit 2 EL Zitronensaft, Frischkäse, Joghurt, Honig und ausgekratzten Vanillesamen glattrühren. Masse in die Gläser füllen, zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.
- 4** Garnitur: Kurz vor dem Servieren beiseite gestelltes Coulis darüber träufeln. Mit Pistazien, beiseite gestellten Läckerli und je einem ganzen Läckerli garnieren.

Ohne Zusatz von
Kristallzucker

Cheesecake im Glas



TIPPS

- Saisonfrüchte, ganz oder geschnitten, auf den Cheesecake-Boden geben und für die Garnitur verwenden.
- Das Dessert lässt sich zugedeckt im Kühlschrank 1-2 Tage aufbewahren.

