

Himbeer Cheesecake



Himbeer Cheesecake...lecker!! Hier habe ich eine nobake Variante im Miniformat für euch. Der Boden besteht aus Zitronenwaffeln und Butter. In der Creme treffen Himbeerpüree, Frischkäse und Sahne aufeinander. Die kleinen Törtchen sind schnell gemacht und müssen nur etwas Zeit im Kühlschrank verbringen, um fest zu werden.

Rezept:

Zutaten: für 6 Dessertringe D/8cm

Waffelboden:

- 200g Zitronenwaffeln
- 80g Butter

Himbeerpüree:

- 90g Himbeerpüree, ohne Kerne (ca.150g TK Himbeeren)
- 1TL Vanillepaste
- 12g Zucker
- 8g Speisestärke

Friskäsecreme:

- 600g Sahne
- 250g Friskäse
- 90g Puderzucker
- 1½TL Vanillepaste
- 3½ Päckchen Gelatinefix

Außerdem:

- ca.18-24 frische Himbeeren

Zubereitung:**Himbeerpüree:**

Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 90g ergeben. In einem Topf Püree, Zucker und Vanillepaste aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und das Himbeerpüree damit andicken. Auf einen Teller gießen, mit Frischhaltefolie bedeckt und in den Kühlschrank stellen. Auf einem Teller kühlt die Masse schneller ab.

Waffelboden:

Die Zitronenwaffeln in einem Mixer zerkleinern. Die Butter auflösen und mit den Waffeln vermischen.

Die Dessertringe auf Backpapier stellen und die Ränder mit Tortenrandfolie auskleiden. So lassen sich die Törtchen nachher gut aus der Form lösen.

Das Waffel-Buttergemisch gleichmäßig auf die Ringe verteilen und gut festdrücken. Anschließend in den Kühlschrank stellen.

Himbeer-Friskäsecreme:

Wenn das Himbeerpüree kalt ist, kann die Creme hergestellt werden.

Dafür die Sahne halbstreif schlagen. Friskäse, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste kurz miteinander vermischen. Die Sahne dazugeben und auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe weiterschlagen bis eine feste Creme entstanden ist. Das Himbeerpüree dazugeben und mit einem Teigschaber

verrühren.

Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel füllen. So lässt sie sich besser in die Dessertringe füllen.

Nun auf jedem Boden 3-4 Himbeeren platzieren und die Frischkäsecreme gleichmäßig auf alle Ringe verteilen. Die Oberfläche glatt streichen und die Himbeer-Cheesecakes für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Jetzt nimmt man die Törtchen vom Backpapier und löst sie vorsichtig aus den Ringen. Dann die Tortenrandfolie entfernen und nach Belieben dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!