

No-Bake-Cheesecake

mit Tonkabohne



Zutaten für 6 Personen/Gläser

Himbeerkompott

- 250g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 50g Kristallzucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ Zitrone, Saft

Cheesecake

- 250g cremiger Frischkäse
- 90g Puderzucker
- 1 Tonkabohne (oder ½ Vanillestange, ausgekratzt)
- 250ml Doppelrahm

Crumble

- 90g Vollkornbiscuits oder Petit Beurre
- 15g Butter, geschmolzen

Zubereitung

Himbeerkompott kochen: Himbeeren mit dem Zucker und ein paar Umdrehungen schwarzen Pfeffers aus der Mühle in einer kleinen Pfanne erwärmen bis sie zerfallen.

Vom Feuer nehmen, den Zitronensaft einrühren.

Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Friskäse-Creme zubereiten: Doppelrahm mit dem Schwingbesen schlagen, bis er leicht andickt.

Friskäse in eine Schüssel geben. Puderzucker dazu sieben, Tonkabohne mit einer Muskatreibe fein dazu reiben, mit dem Friskäse gut zusammenrühren. Doppelrahm unterrühren.

Wird die Masse nicht sofort gebraucht, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.

Crumble herstellen: Die Biscuits in einen Tiefkühlbeutel füllen und mit dem Teigroller fein zerdrücken. In eine Schale geben und mit der flüssigen Butter mischen.

Anrichten: Die Friskäse-Creme in Gläser füllen, Himbeerkompott darüber geben und mit dem Crumble bestreuen.