

Blaubeer-Cheesecake im Glas

Für zwei Personen

80 g dunkle Bröselkekse	1 Zitrone	100 g frische Blaubeeren
150 g Frischkäse	100 g Quark	40 g Butter
25 g Puderzucker	1 Vanilleschote	$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine (weiß)
Zucker, Minze		

Ein halbes Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Währenddessen die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Topfes zerbröseln. Wenn die Butter flüssig ist, die Keksbrösel untermischen und mit einem Esslöffel in zwei Dessertgläser füllen, den Boden fest andrücken und in die Gefriertruhe stellen. Die Zitrone auspressen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen. Den Frischkäse, den Quark, den Puderzucker, etwas Zitronensaft und das Vanillemark einer halben Schote cremig rühren. Die Gelatine ausdrücken und mit einem Esslöffel Wasser unter Rühren und geringer Hitze in einem Topf erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Den Topf vom Herd nehmen. Anschließend einen Esslöffel der Quarkmasse in die warme Gelatine geben und umrühren. Die warme Gelatine-Quarkmasse zum Rest der kalten Masse zurück geben und nochmals cremig rühren. Mit Zucker abschmecken. Die Blaubeeren waschen. Die Dessertgläser aus der Gefriertruhe holen, die Frischkäsemasse auf die Keksbrösel geben. Mit Blaubeeren und je einem Minzblatt garnieren und servieren.

Sebastian Hensel am 29. Januar 2015