

Johannisbeer-Törtchen mit Knusper-Boden

Für zwei Personen

150 g Johannisbeeren	100 g Cornflakes	50 g gehackte Mandeln
100 g weiße Schokolade	200 g Frischkäse	200 g Sahne
1 Schote Vanille	1 Päckchen Vanillezucker	80 g Zucker

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Cornflakes und Mandeln mit der geschmolzenen Schokolade vermengen und im Servierring in Form bringen. Anschließend im Kühlschrank fest werden lassen. Den Frischkäse mit dem Zucker und dem Vanillezucker glattrühren. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Sahne steif schlagen. Anschließend zu dem Frischkäse geben. Einige Johannisbeeren für die Garnitur aufbewahren. Die restlichen Johannisbeeren unter die Masse heben, auf den Knusperboden geben und erneut kaltstellen. Das Törtchen aus dem Ring lösen. Das Johannisbeer-Törtchen mit Knusperboden auf Tellern anrichten und mit den Johannisbeeren garnieren.

Christine Buchholz am 16. Oktober 2014