

Cherry-Cheesecakes

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eier (Größe M)
2 EL heißes Wasser
80 g Zucker
80 g gesiebttes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver

Keks-Boden:

100 g Haferkeksbrösel
50 g flüssige Butter

Sauerkirsch-Füllung:

30 g Speisestärke
60 g Zucker
240 ml Kompottsaft
360 g entsteinte
Kompottsauerkirschen

Creme:

175 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g Mascarpone
60 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
3 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
¼ l geschlagenes Schlagobers

Zum Bestreuen:

zerbröselte Amarettini (ital.
Mandelgebäck)

1 Biskuitmasse:

Für die Biskuitmasse Eier mit Wasser und Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (25 x 30 cm) streichen.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Keks-Boden:

Für den Keks-Boden die Haferkeksbrösel mit Butter verrühren und in die Gläser geben.

5 Sauerkirsch-Füllung:

Für die Kirsch-Füllung Speisestärke mit Zucker vermischen, mit Kirschensaft verrühren und unter Rühren zu dickflüssiger Konsistenz einkochen. Die Kirschen dazugeben und kurz mitkochen. Die Hälfte der erkalteten Füllung auf die Keksböden aufteilen.

6 Creme:

Für die Creme Frischkäse mit Mascarpone, Staubzucker, Sahnesteif, Zitronensaft und Zitronenschale glatt rühren. Das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen. Die Hälfte der Creme auf die Kirschen spritzen.

7 Aus dem Biskuit mit einem dem Glas entsprechenden runden Ausstecher Biskuitscheiben ausstechen und auf die Creme geben.

8 Die übrige Kirsch-Füllung auf die Biskuitscheiben geben. Mit der übrigen Creme Rosetten aufspritzen. Die Desserts kalt stellen.

9 Zum Bestreuen:

Die Desserts vor dem Servieren mit Amarettinibrösel bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt der Sauerkirsch-Füllung kann man auch Dr. Oetker Kirsch Grütze aus dem Kühlregal verwenden.