

Kiwi Cheesecake im Glas

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schokokeksboden:

100 g Schokoladenkekse
30 g flüssige Butter

Cheesecake-Masse:

150 g Doppelrahm-Frischkäse
80 g gesiebter Staubzucker
80 g Sauerrahm
100 ml Schlagobers
½ Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
Zitronensaft
1 Kiwi
1 EL Zucker
Saft von 1/2 Zitrone

Zum Verzieren:

1 Kiwi

1 Schokokeksboden:

Schokoladenkekse zerkleinern und mit der Butter verrühren. Die Mischung auf Dessertgläser aufteilen, mit einem Löffel etwas andrücken und kalt stellen.

2 Cheesecake-Masse:

Frischkäse mit Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Sauerrahm unterrühren. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Die Cheesecake-Masse kalt stellen.

3 Die Kiwi durch ein Sieb drücken, mit Zucker und Zitronensaft verrühren und unter 1/3 der Cheesecake-Masse rühren. Die Masse auf die Keksböden in die Gläser aufteilen. Die Desserts ca. 1/2 Std. kalt stellen.

4 Die übrige Cheesecake-Masse darauf verteilen. Die Kiwi klein schneiden und die Desserts damit dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kiwi nicht mixen, weil dadurch die Kerne zerstört werden und die Creme einen bitteren Geschmack erhält.