



Cheesecake-Häppchen mit Himbeeren und Heidelbeeren

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Himbeeren, tiefgefroren	100 g
Heidelbeeren, tiefgefroren	100 g
Butterkekse	200 g
Butter	150 g
Blattgelatine	6 St.
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	400 g
Mascarpone	250 g
Brauner Zucker	100 g
Schlagsahne	400 g
Minze, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Himbeeren und Heidelbeeren aus dem Tiefkühlfach nehmen und leicht antauen lassen. In einem Gefrierbeutel Kekse fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß waschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Frischkäse mit Mascarpone, Zucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft glatt rühren. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen steif schlagen.
4. Gelatine ausdrücken. In einem Topf Gelatine auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Creme einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit der restlichen Creme verrühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben.
5. Zwei Drittel der Creme auf dem Keksboden verteilen. Früchte auf der Creme verteilen und mit einem Esslöffel leicht einrühren. Restliche Creme über die Beeren geben und glatt streichen. Cheesecake min. 3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.
6. Cheesecake in kleine Häppchen (2 x 2 cm) schneiden und auf eine Servierplatte legen. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	278 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	20 g