

Knusprige Mini-Cheesecakes

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: mind. 2 Std.

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, davon 6 mit Papier-Backförmchen ausgelegt

50 g weisse Schokolade,
fein gerieben

50 g Berry Flakes
(Fine Food, siehe Hinweis),
grob zerdrückt

50 g Butter, flüssig, abgekühlt

200 g Bio-Frischkäse nature

150 g griechisches Joghurt nature

1 EL Zitronensaft

50 g Zucker

50 g Heidelbeeren

50 g Zucker

½ dl Wasser

1 Vanillestängel, längs
aufgeschnitten, nur
ausgekratzte Samen

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in
kaltem Wasser eingelegt,
abgetropft

einige Himbeeren und Pfefferminze,
zum Verzieren

1 — Schokolade, Flocken und Butter mischen, in die vorbereiteten Förmchen verteilen, kühl stellen.

2 — Frischkäse, Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren.

3 — Heidelbeeren, Zucker, Wasser und Vanillesamen in einer Pfanne mischen, aufkochen. Heidelbeeren herausnehmen, Gelatine in der heissen Flüssigkeit auflösen, mit 2 Esslöffel Frischkäsemasse verrühren und sofort gut unter die restliche Masse rühren, in die Förmchen verteilen, zugedeckt mind. 2 Std. kühl stellen.

4 — Törtchen vorsichtig aus den Papierchen lösen, Heidelbeeren und Himbeeren darauflegen, mit Pfefferminze verzieren.

Hinweis: Berry Flakes sind Vollkorn-Weizenflocken, überzogen mit Himbeer- und Heidelbeefflocken. Fine Food Berry Flakes sind in grösseren Coop Supermärkten erhältlich.

Tipp: Statt Vanillesamen ½ Tonkabohne, fein gerieben, verwenden.

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück: 319 kcal, F 20 g, Kh 31 g, E 5 g

*Eine
Sünde
wert*

