

Kuchen im Glas "Verpoorten-Cheesecake im Glas"

Zutaten

Kuchen-Dessert für 2 Personen - Eierlikör-Käsekuchen im Glas Rezeptidee:

120 g TK Himbeeren

½ EI Puderzucker

40 g Vollkornkekse

150 g Joghurt (10 % Fett)

120 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

1 Pkg Vanillezucker

3 TI Zucker

1 Limette

4 EI VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

50 g frische Himbeeren



Zubereitung

Zu den aufgetauten Himbeeren einen halben Esslöffel Puderzucker geben, beides pürieren und anschließend die Kerne über ein Haarsieb entfernen.

Den Joghurt mit Frischkäse, Vanillezucker und Zucker mischen. Die Schale einer Limette abreiben und zu der Joghurt-Frischkäse-Masse sowie 2 Esslöffel Limettensaft geben. Zum Schluss VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren.

Die Kekse zerbröseln und als Boden in die beiden Gläser vorlegen. Je 3 Esslöffel der Joghurt-Frischkäse-Masse sowie des Himbeerpürees nacheinander darauf geben. Zum Schluss noch 3 Esslöffel Joghurt-Frischkäse-Masse mittig platzieren und mit den frischen Himbeeren dekorieren. Die Gläser für eine Stunde kaltstellen.

Leser-Tipp

Da der Eierlikör als letztes zugegeben wird, können als erstes die Gläser für die Kinder geschichtet werden, bevor der Eierlikör in die Joghurt-Frischkäse-Masse gegeben wird. Somit ist es ein festliches Dessert für die ganze Familie.

[Link zum Rezept: Kuchen im Glas "Verpoorten-Cheesecake im Glas"](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de