

Cheesecake im Glas mit Verpoorten Amaretto-Apricot

Zutaten

200 g Haferkekse
100 g geschmolzene Butter
400 g Frischkäse
50 g Saure Sahne
50 g Schlagsahne
2 EL + 3 EL Puderzucker
2 TL Vanille-Extrakt
1 TL Zitronenabrieb
80 ml VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder
VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 g TK Beeren, aufgetaut und abgetropft



Zubereitung

Haferkekse bröseln und mit Butter vermengen. In einer anderen Schüssel Frischkäse, saure Sahne, 2 EL Puderzucker, 1 TL Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und VERPOORTEN Amaretto-Apricot oder VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör glattrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Beeren mit 3 EL Puderzucker und 1 TL Vanille-Extrakt vermengen. Kekse, Cheesecake-Creme und Beeren abwechselnd in Gläser schichten.

[Link zum Rezept: Cheesecake im Glas mit Verpoorten Amaretto-Apricot](#)

Copyright © VERPOORTEN 2019 (11/2019)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de