

MANDEL-HIMBEER-KÄSEKUCHEN IM GLAS

Für 4 PORTIONEN

Zutaten

60 g Butterkekse (Dinkel oder Vollkorn)
30 g Seeberger Mandeln braun
40 g Butter, geschmolzen
250 g TK-Himbeeren
1 EL Seeberger Rohrzucker (fein)
1 TL Zitronensaft
100 g Frischkäse
200 g Mascarpone
1 EL Puderzucker
1 TL Vanille-Extrakt
100 g Sahne
frische Himbeeren
Seeberger Mandeln braun (gehackt)
ggf. weiße Schokolade gehackt



Zubereitung

1. Die TK-Himbeeren in eine Schüssel geben und auftauen lassen.
2. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder Topf bearbeiten, bis feine Brösel entstehen. Die Brösel zusammen mit den gehackten Mandeln und der geschmolzenen Butter vermischen und dann auf vier Dessertgläser verteilen und festdrücken. Zur Seite stellen.
3. Die aufgetauten Himbeeren mit einer Gabel grob zerdrücken und mit dem Rohrzucker und Zitronensaft vermischen. Zur Seite stellen.
4. In einer zweiten Schüssel den Frischkäse mit Mascarpone, Puderzucker und Vanille-Extrakt verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Frischkäse-Mascarpone-Masse abwechselnd mit den zerdrückten Himbeeren in die Gläser füllen und dann mit frischen Himbeeren, gehackten Mandeln und ggf. weißer Schokolade dekorieren.