



Erdbeer-Cheesecake-Häppchen

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Schwierig



Zutaten

für 4 Portionen

Erdbeeren	400 g
Zitronen	1 St.
Blattgelatine	2 St.
Frischkäse, natur	100 g
Mascarpone	100 g
Zucker	100 g
Schlagsahne	100 g
Kuvertüre, zartbitter	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, SILVERCREST
Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und halbieren. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. 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.
3. Blattgelatine ausdrücken. In einem Topf Gelatine auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Creme vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit der restlichen Creme verrühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben. Cheesecakecreme in einen Spritzbeutel füllen und auf Erdbeerhälften mittig verteilen. Erdbeeren im Kühlschrank ca. 1 Std. kühl stellen.
4. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Kuvertüre grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre in einen Spritzbeutel geben, anschließend Cheesecake-Erdbeeren mit Schokolade verzieren, leicht abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	437 kcal
Kohlenhydrate	52 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g