



# No-Bake-Erdbeer-Cheesecake im Glas

Zeit gesamt  
55min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 5 Portionen

Butter	60 g
Butterkekse	100 g
Frischkäse, natur	250 g
Puderzucker	50 g
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenschale, gerieben	0.5 TL
Schlagsahne	200 g
San-apart	4.5 TL
Erdbeeren	300 g
Zucker	40 g
Zitronensaft	1 TL
Schokolade, Weiß	50 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel, Dessertgläser, Lochtülle

### 1. Keksboden

Schmilz die Butter in einem Topf oder der Mikrowelle und zerkleinere die Butterkekse fein. Vermische die Keksbrösel mit der flüssigen Butter und stelle den Keksboden bis zum Schichten zur Seite.

### 2. Creme

Verrühre den Frischkäse mit dem Puderzucker, 0,5 TL Vanilleextrakt und 1 Prise Zitronenabrieb cremig. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.

### 3. Dessert schichten

Verteile den Keksboden in den Gläsern und drücke ihn mit einem Glas etwas fest. Hebe 1–2 EL der Brösel für die Dekoration auf. Spritze dann die Creme gleichmäßig darauf und stelle die Gläser bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

### 4. Erdbeerspiegel

Püriere die Erdbeeren mit dem Zucker, Zitronensaft und 0,5 TL Vanilleextrakt fein. Koche die Masse für 2–3 Minuten auf und fülle sie zum Abkühlen in eine Schüssel um. Verteile die vollständig abgekühlte Erdbeersauce über der Creme und dekoriere sie mit den übrigen Keksbröseln und etwas geraspelter weißer Schokolade.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	452 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	25 g