

Heidelbeer-Cheesecake

Zutaten für 6 Stück:

Für die Quarkmasse:

2 Eier (M)
50 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Magerquark
200 g Frischkäse, kalorienreduziert
50 g Kokosraspel
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Messerspitze Backpulver
Fett und Grieß für die Förmchen

Für den Belag:

1 Glas (540 g) Odenwald
Frucht in Frucht Wald-Heidelbeeren
250 ml Fruchtsaft aus dem Glas
1 Päckchen Tortengusspulver, rot
Kokosraspel zum Garnieren

Zubehör:

Tarte-Förmchen (ca. 12-15 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß nicht ganz fest schlagen. Butter cremig rühren. Nach und nach Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Quark und Frischkäse unterrühren. Kokosraspel mit Puddingpulver und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Eischnee unterziehen.

6 Tarte-Förmchen fetten und mit Grieß ausstreuen. Quarkmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Odenwald Frucht in Frucht Wald-Heidelbeeren in ein Sieb geben, Fruchtsaft auffangen. 250 ml Fruchtsaft abmessen und nach Anweisung mit dem Tortengusspulver zubereiten. Heidelbeeren auf den Cheesecakes verteilen und den Tortenguss darüber geben. Mit Kokosraspeln garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten + Kühlzeit

