



Erdbeer-Cheesecake im Glas

Muttertag steht vor der Tür und bestimmt möchte die eine oder andere Person seiner Mutter, der Mutter seiner Kinder oder einfach jemandem den man mag dieses feine Dessert zubereiten.

Ich möchte gar nicht mit der Diskussion starten, muss das sein mit dem Muttertag? Jeder soll es so handhaben wie er es gerne für sich möchte und richtig hält. Natürlich ist es ganz klar, dass man nicht nur am Muttertag an die eigene Mutter denkt. Für mich ist selbstverständlich, dass man die Mutter das ganze Jahr respektvoll behandelt und liebevoll mit ihr umgeht.

Aber wieso soll man sie nicht an einem/diesem speziellen Tag etwas mehr verwöhnen?

Meine Mutter wohnt 1000 Kilometer weit weg von mir und leider kann ich sie an diesem Tag nicht extra verwöhnen. Aber wir werden es nachholen, sobald sie dann wieder in der Nähe ist.

Dann wollen wir doch mit der Zubereitung dieses einfachen aber köstlichem Dessert starten.

Das Dessert lässt sich gut in einer grossen Schüssel zubereiten. Doch in kleinen Gläser sieht das ganze noch dekorativer aus. Schmecken tun natürlich beide Varianten.

Zutaten für 6 Gläser à ca. 160 – 200 ml

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Für den Boden

140 g trockener Keks nehmen – ich habe petit beurre verwendet

80 g zerlassene Butter

Für die Creme

180 g griechischer Joghurt

250 g Mascarpone

250 g Rahm (Sahne)

60 g Puderzucker

Zum Schichten

Ca. 220 g Erdbeeren

1 EL Puderzucker

Für den Guss

250 g Erdbeeren

50 g Puderzucker

1/2 Zitronensaft

ca. 200 g Erdbeeren zum Dekorieren

Minzblätter zum Dekorieren

Zubereitung

Die Erdbeeren zum Schichten gründlich waschen und abtropfen. In kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Puderzucker darüber streuen. Etwas ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Boden die Keks in einem Cutter mahlen. Hat man keinen Cutter zur Hand, Kekse in einen Beutel geben und mit einem Nudelholz oder einem Fleischklopfer möglichst fein zertrümmern.

Butter zerlassen und zu den Keksen geben. Gut Vermengen.

Gläser bereitstellen und die vorbereitete Keksmasse gleichmässig darin verteilen. Mit dem Rücken eines Löffels die Masse leicht andrücken.

Geschnittene Erdbeeren ebenfalls gleichmässig in den Gläsern verteilen.

Für die Creme griechischer Joghurt, Mascarpone und Puderzucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Für einen kurzen Augenblick aufschlagen, alles Vermischen. Rahm (Sahne) dazu geben und solange Rühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Creme in einen Einwegspritzebeutel geben und vorne die Spitze wegschneiden. Die vorbereiteten Gläser damit befüllen. Natürlich geht es auch ohne Spritzebeutel und verwendet einen Löffel dafür. Mit dem Spritzebeutel gibt es halt einfacher von der Hand und man verschmiert die Gläser weniger.

Zum Schluss für den Guss die Erdbeeren, den Zucker und den Zitronensaft pürieren.

Den Guss über die Creme verteilen/träufeln.

Mit den restlichen Erdbeeren und den Minzblätter dekorieren.

Lasst es euch schmecken.

