



CHEESECAKE IM GLAS

4 PORTIONEN | FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

ZUTATEN

- 300 g Beeren, gemischt
- 40 g Butter
- 16 Butterkekse
- 2 Eigelb
- 200 g Frischkäse
- 45 g Puderzucker
- 5 ml Rum
- 150 ml Rahm
- 50 ml Sauerrahm
- 1 g Salz
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Frischkäse, Rahm, Sauerrahm und Puderzucker in eine Schüssel geben und zu einer gleichmässigen Masse verrühren. Die Schale der Zitrone abreiben sowie eine Hälfte davon auspressen. Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote zur Masse hinzugeben und vermischen. Das Eigelb hinzugeben und ebenfalls gleichmässig verrühren.

Die gesamte Masse mit Trichter und Sieb in den 0.5 L Kisag Whipper füllen. Eine Kisag Bläser- Kapsel einführen, kräftig schütteln und 1-2 Stunden kalt stellen. Die Butter erwärmen und die Kekse zerkleinern. Anschliessend die zerlassene Butter mit den Keksbröseln vermischen. Die Keksmasse auf 4 Gläser aufteilen und etwas andrücken. Die Beeren und Cheesecake-Mousse aus dem Whipper in die Gläser geben. Nach Bedarf mit etwas Rum beträufeln.

→ **Tipp:** Schmeckt auch mit anderen Beeren oder Früchten, je nach Saison – lass deiner Fantasie freien Lauf!

Freude am Kochen!

Weitere Rezepte unter [kisag.ch](https://www.kisag.ch)