Cheesecake im Glas

Das Rezept von dem Cheesecake im Glas ist im Nu zubereitet und lässt sich auch prima vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

Für die Creme

250 g	Doppelrahmfrischkäse
0.5 Stk.	Orangen (davon der Saft)
1 TL	Orangenabrieb
30 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
8 Stk.	Vollkornkekse

Für die Dekoration

100 ml	Schlagobers
0.5 TL	Vanillezucker
Nach Belieben	Vollkornkekse

Zubereitung

1. Für den **Cheesecake im Glas** die Vollkornkekse in eine Schüssel zerbröseln.

2. Dann den Frischkäse mit dem Orangenabrieb, dem Orangensaft, dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel miteinander verrühren.

3. Nun ca. die Hälfte der Kekskrümel auf zwei Gläser, oder Schalen verteilen. Dann die Hälfte der Creme auf die Kekskrümel schichten. Den Vorgang danach wiederholen.

4. Für die Dekoration das Schlagobers zusammen mit dem Vanillezucker steifschlagen und anschließend auf der Creme, mit einem Spritzbeutel dressieren. Anschließend mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren, den Cheesecake eventuell noch mit einem Keksstück dekorieren.

Tipp

Wer möchte, kann anstatt einer Orange auch eine andere Fruchtsorte für den Cheesecake im Glas verwenden.