

# Käse-Sahne-Dessert im Glas

Das Rezept von dem Käse-Sahne-Dessert im Glas ist ein echter Klassiker. Wer die bekannte Käse-Sahne-Torte mag, wird auch diesen Leckerbissen mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

2 Dosen	<a href="#">Mandarinen</a> (je 175g ATG)
100 g	Butterkekse
250 g	<a href="#">Topfen</a>
200 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
2 Packungen	<a href="#">Vanillezucker</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a> (oder nach Belieben)
1 Tropfen	Vanilleextrakt
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Packung	Sahnesteif

## Für die Dekoration

Nach Belieben	Butterkekse
---------------	-------------

## Zubereitung

1. Für das **Käse-Sahne-Dessert im Glas** die Mandarinen über einem Sieb gründlich abtropfen lassen.
2. Dann eventuell ein paar Mandarinenstücke zur Dekoration zur Seite legen.

3. Nun die Butterkekse in einen Gefrierbeutel oder Ähnliches geben und grob zerbröseln.
4. Jetzt den Topfen, den Naturjoghurt, den Zucker, den Vanillezucker, das Vanilleextrakt und nach Belieben einen Spritzer Zitronensaft in eine Schüssel geben und alles gründlich miteinander verrühren.
5. Anschließend das Schlagobers steif schlagen und dabei nach Packungsanleitung das Sahnesteif einrieseln lassen.
6. Danach das Schlagobers nach und nach unter die Creme heben.
7. Dann die Keksbrösel auf 4 Gläser oder Schälchen aufteilen.
8. Nun ca. die Hälfte der Creme auf die Gläser/Schalen verteilen. Das geht besonders gut, wenn man die Creme in einen Spritzbeutel füllt.
9. Jetzt die Mandarinen auf die Gläser/Schalen verteilen.
10. Letztendlich die restliche Creme in die Gläser geben und das Dessert bis zum Verzehr ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
11. Kurz vor dem Servieren die Nachspeise mit den zur Seite gelegten Mandarinen und nach Belieben mit Butterkeksen dekorieren. Die Masse reicht für 4 große Desserts.

## **Tipp**

Das Käse-Sahne-Dessert im Glas schmeckt auch mit anderen Früchten. Wer gerne Alkohol in der Nachspeise mag, kann das Dessert mit einem Schuss Eierlikör übergießen.