Lotus-Cheesecake im Glas

Der Lotus-Cheesecake im Glas ist ein cremiges Dessert mit knusprigen Lotus-Keksen. Der köstliche Nachtisch wird im Glas gebacken und ist dadurch auch ideal zum Vorbereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,9 h

Zutaten

für den Boden

150 g	Lotus Biscoff Kekse
50 g	Butter (geschmolzen)

Cheesecake-Masse

250 g	Magertopfen
250 g	Mascarpone
125 g	Feinkristallzucker
25 g	Speisestärke
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
200 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eier

Außerdem

5 EL	Lotus-Creme
	Lotus Biscoff Kekse (für die Garnitur)
7 Stk.	Glas (a' 200 ml)

Zubereitung

1. Für die **Lotus-Cheesecakes im Glas** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine ofenfeste Schale mit etwas Wasser füllen und auf den Boden des Backofens stellen. Der entstehende Wasserdampf sorgt dafür, dass der Cheesecake besonders cremig bleibt.

2. Die Lotus-Kekse fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter gründlich vermengen. Die Keksmasse gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mit einem Löffel oder Glasboden gut andrücken. Mascarpone, Speisetopfen, Zucker, Speisestärke und Vanillezucker etwa 2 Minuten cremig verrühren. Das Schlagobers kurz unterrühren und anschließend die Eier einzeln hinzufügen. Jedes Ei vollständig unterrühren, bevor das nächste dazukommt. Die Cheesecake-Masse gleichmäßig auf die vorbereiteten Gläser verteilen. Die Gläser auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 bis 35 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht goldgelb wird und die Creme gestockt ist.

3. Nach dem Backen die Gläser aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Lotus-Creme über einem Wasserbad vorsichtig schmelzen und anschließend gleichmäßig auf den Cheesecakes verteilen.

4. Die **Desserts im Glas** mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen, damit die Creme fest wird und sich die Aromen optimal entfalten. Vor dem Servieren beliebig mit Keksbröseln und Lotus-Kekse dekorieren.

Tipp

Der Lotus-Cheesecake im Glas schmeckt besonders gut gekühlt. Für eine noch edlere Optik können zusätzlich geschlagenes Obers oder Karamellsauce darüber gegeben werden. Auch frische Beeren bilden einen köstlichen Kontrast zur süßen Karamellnote.