



American Cranberry Cheesecakes



- Schwierigkeitsgrad: mittel
- Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten (für 6 Personen)

- 3 Eiweiß (Größe M)
- 200 g Sahne
- 600 g Der Sahnige
- 150 g Zucker
- 50 g Speisestärke
- 1 Saft einer Zitrone
- 3 Eigelb
- 75 g Cranberries

Für die Sauce:

- 200 g Beerenobst

Zubereitung

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Exquisa Der Sahnige Natur mit Zucker, Speisestärke, Zitronensaft und Eigelb gut verrühren. Eischnee, Sahne und Cranberries unterheben. Die Masse in gut gefettete und hitzebeständige Schraubgläser oder Trinkbecher verteilen.

Die Cheesecakes in den Gläsern oder Bechern bei 180°C etwa 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Die kleinen Kuchen vor dem Verzehr aus den Gläsern oder Bechern stürzen. Beerenobst pürieren und als Sauce dazureichen.

Tipp: Wenn man die Schraubgläser heiß verschließt, sind sie gut sechs Monate haltbar. Sie können die Gläser auch schön verpackt verschenken oder sie für den kleinen Hunger zwischendurch verwenden.

Dieses Rezept gelingt garantiert mit Exquisa.



Der Sahnige