

Rezept

Mini Rote-Bete-Cheesecake-Törtchen

Ein Rezept von Mini Rote-Bete-Cheesecake-Törtchen, am 19.04.2024

Zutaten

Für den Boden

50 g	Butter	200 g	Vollkornkekse
1/2 TL	Zimt	50 g	Zucker

Für die Cheesecake-Masse

70 g	Himbeeren	50 ml	Rote-Bete-Saft
70 g	Zucker	350 g	Frischkäse (Doppelrahmstufe)
50 g	Magerquark	3 Blatt	Gelatine

Außerdem

6	kleine, runde Förmchen	gehackte Pistazien für die Deko
	Himbeeren für die Deko	

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 467 kcal

Zubereitung

1. Für den Boden die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Vollkornkekse zerbröseln und mit der zerlassenen Butter, Zimt und Zucker vermischen. Den Keksteig auf die Förmchen verteilen und leicht andrücken.
2. Für die Cheesecake-Masse die Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit Rote-Bete-Saft und Zucker in einer Schüssel verrühren. Frischkäse und Quark vorsichtig unterrühren. Die Gelatine in Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Topf schmelzen lassen. 2 EL der Cheesecake-Masse mit in den Topf geben, verrühren und dann die Gelatine-Mischung in die restliche Cheesecake-Masse geben.
3. Die Cheesecake-Masse auf den Keksböden verteilen und die Förmchen für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Zum Servieren die Törtchen aus den Förmchen herauslösen. Das geht am einfachsten, indem man den Rand einmal kurz erwärmt, zum Beispiel mit einem Bunsenbrenner.
4. Die Törtchen mit ein paar Himbeeren und gehackten Pistazien dekorieren.