



Du brauchst

- 80 g Cantuccini-Kekse
- 2 EL Butter
- 250 g Quark
- 300 g Frischkäse
- 2 Pck. Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 100 g Himbeeren, TK oder frisch
- 1 EL Kokosraspeln
- Saft und Schale von 1/2 Zitrone

Zubereitung

Die Butter in einem Topf leicht schmelzen lassen. Die Kekse schön klein zerbröseln. Ich habe die Kekse in einen Gefrierbeutel gepackt und mit dem Nudelholz bearbeitet.

Die zerbröselten Kekse in die geschmolzene Butter geben, miteinander vermengen, in die 4 Gläser füllen und etwas am Boden andrücken. Anschließend den Kühlschrank stellen.

Für die Cheesecake Creme, Quark, Frischkäse, Vanillezucker, Zucker, Saft und Schale der Zitrone mit einem Mixer schön cremig rühren! Evtl. etwas Milch hinzugeben, wenn die Creme zu fest ist.

Die fertige Creme jetzt einmal teilen und in einen Teil der Creme die Kokosraspeln geben und unterheben. Zur anderen Creme kommen die fruchtigen Himbeeren. Bitte vorher 4 davon für die Deko zur Seite legen!

Jetzt kann geschichtet werden. Auf den Keksboden kommt die Kokoscreme und darauf die Himbeercreme.

Cheesecake abschließend für ca. 3 Std. kalt stellen. Ich habe den Cheesecake mit einem Tupfer Sahne und einer Himbeere dekoriert!