



*Full Pantries*

## **Mini Cheesecake Törtchen mit Kirschkompott**

Für 6 Törtchen (Dessertringe Ø 7,5 cm)

### **Zutaten:**

Für den Knusperboden

- 200 g Löffelbiskuits (oder andere Kekse nach Wahl)
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz

Für das Kirschkompott

- 200 g Kirschen
- 100 ml Kirschsafte (z.B. Kisa von Klindworth)
- 4½ Blätter Gelatine
- Optional: 1 EL Amaretto

Für die Cheesecake-Mousse

- 175 g Frischkäse
- 70 g Mascarpone
- 60 g Zucker
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- Saft von 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Eigelbe
- 2½ Blätter Gelatine
- 200 g Schlagsahne

Für die Kirschgeleewürfel

- 100 ml Kirschsafte (z.B. Kisa von Klindworth)
- 2 Blätter Gelatine

Außerdem

- 100 g Schlagsahne
- 50 g Mascarpone
- Optional: Blattgold, alternativ evtl. Zitronenzesten, essbare Blüten, Minzblätter o.Ä.

## **Zubereitung:**

Die Löffelbiskuits fein zerbröseln - am besten in einem Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz. Wer richtig hart drauf ist und später staubsaugt kann die Kekse auch mit einem Holzstampfer in der Schüssel penetrieren. Die Butter schmelzen und mit den Bröseln sowie der Prise Salz gründlich vermengen. Die Mischung gleichmäßig in die Ringe drücken, fest andrücken und kaltstellen.

Für das Kirschkompott die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschen und Kirschsafte in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Anschließend pürieren. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Vanilleextrakt und optional Amaretto hinzufügen. Die Masse in den Kühlschrank geben und unter gelegentlichem Rühren leicht gelieren lassen. Anschließend auf die vorbereiteten Böden verteilen.

Für die Cheesecake-Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel verrühren. 100 g des Frischkäses mit Zitronensaft und -abrieb in einem kleinen Topf kurz vor den Siedepunkt erhitzen, dann unter Rühren zur Eigelbmasse geben. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse eindickt. Vom Herd nehmen, Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen.

Nun den restlichen Frischkäse, die Mascarpone und den Vanilleextrakt in die warme Creme einrühren. Die Masse kaltstellen und gelegentlich umrühren, bis sie abgekühlt ist und anfängt, leicht zu gelieren. Dann die Sahne cremig aufschlagen und vorsichtig unterheben. Die Mousse auf das feste Kirschkompott geben und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kühlen.

Für die Kirscheleewürfel Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Kirschsafte erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Eine flache eckige Form (z.B. eine Tupperdose mit ca. 8 × 14 cm) mit Frischhaltefolie auslegen, etwa 1 cm hoch mit der Flüssigkeit befüllen und im Kühlschrank vollständig fest werden lassen. Anschließend in kleine Würfel schneiden.

Für die Sahnetupfen die Mascarpone cremig rühren. Sahne fast steif schlagen, dann unter die Mascarpone vollständig steif rühren. In einen Spritzbeutel füllen und beiseitelegen. Die Cheesecake-Törtchen vorsichtig aus den Ringen lösen, mit Sahnetupfen und Kirscheleewürfeln nach Belieben dekorieren. Optional mit etwas Blattgold oder z.B. auch Zitronenzesten oder essbaren Blüten garnieren.