



KUCHEN OHNE BACKEN - CHEESECAKE IM GLAS MIT BEERENFRÜCHTEN (OHNE GELATINE)

Zutaten für 4 große oder 6 kleine Dessertschalen/gläser:

100 g Butterkeks gemahlen
60 g Butter
150 ml Schlagobers/Sahne
250 g Frischkäse oder Mascarpone
100 g Topfen/Quark
3 geh. EL Puderzucker

Selbstgemachte Rote Grütze:

200 g frische oder gefrorene Beeren
2 EL Zucker
3 EL kaltes Wasser
2 geh. TL Speisestärke



Zubereitung:

- Butter schmelzen und mit dem gemahlene Butterkeks vermengen.
- In einer Schüssel die Sahne steif schlagen.
- In einer anderen Schüssel den Topfen mit dem Frischkäse und dem Puderzucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe etwa 1 min lang mixen. Die geschlagene Sahne mit einem Schneebesen unterheben.
- Für die Rote Grütze die Beeren in einen Topf geben, Zucker hinzufügen und aufkochen. Falls ihr frische Früchte verwendet, gebt zusätzlich 2-3 EL Wasser zu den Beeren dazu.
- Vermischt die Stärke mit dem kalten Wasser und fügt sie unter Rühren zu den Beeren hinzu.
- Nehmt die Mischung vom Herd, sobald sie anfängt anzudicken. Deckt die rote Grütze mit etwas Frischhaltefolie ab und lasst sie ein wenig auskühlen.
- Dann gebt ihr in jedes Dessertglas ca. 1-2 gehäufte EL von der Keksmischung, dann die Creme und ca. 1 gehäuften EL von der Grütze. Serviert das Dessert gut gekühlt.

Tipp: Statt der 250 g Frischkäse/Mascarpone und 100 g Topfen könnt ihr auch nur Frischkäse oder nur Mascarpone verwenden, je nachdem was ihr gerade daheim habt.



KOLAČ BEZ PEČENJA - CHEESECAKE U ČAŠI SA BOBIČASTIM VOĆEM (BEZ ŽELATINE)

Sastojci za 4 velike ili 6 malih desertnih zdjelica/čaša:

100 g mljevenog petit ili plazma keksa
60 g maslaca
150 ml slatkog vrhnja
250 g svježeg ili mascarpone sira
100 g posnog sira/kvarka
3 vrhom pune kašike šećera u prahu

Prejev od bobičastog voća:

200 g svježeg ili zamrznutog bobičastog voća
2 kašike šećera
3 kašike hladne vode
2 vrhom pune kašice gustina/škroba



Priprema:

- Rastopite maslac i pomiješajte ga sa mljevenim keksom.
- Slatko vrhnje umutite u šlag.
- U drugoj zdjeli mikserom na najvećoj brzini oko 1 min mutite svježi i posni sir i šećer u prahu. Pomoću metlice za snijeg pomiješajte smjesu od sira sa šlagom.
- Za prejev u jednoj šerpi zagrijte voće. Dodajte šećer i ukoliko koristite svježe voće, dodajte 2-3 kašike vode.
- Pomiješajte gustin sa hladnom vodom i miješajući sipajte u voće. Kad se masa počne zgušnjavati, maknite šerpicu sa vatre, prekrijte je prozirnom folijom i ostavite da se malo ohladi.
- U svaku desertnu čašu stavite otprilike jednu do dvije vrhom pune kašike keksa, zatim kremu pa otprilike jednu kašiku prejeva od voća. Desert servirajte dobro ohlađen.

Savjet: Umjesto 250 g svježeg/mascarpone sira i 100 g posnog sira možete i uzeti samo svježi ili mascarpone sir, zavisno od toga šta imate kod kuće.