



Himbeer-Mascarpone-Cheesecake mit Mandel-Crumble



Zubereitung

Für das Himbeerkompott den Gelierzucker mit Zitronensaft und Vanillemark aufkochen. 200 g Himbeeren zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale dazugeben und 2 Minuten köcheln lassen. In die Gläser füllen und kalt stellen. Für den Crumble alle Zutaten zusammen im Cutter mischen und hacken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und im Ofen mit Heissluft 180 °C während 30 Minuten backen. Abkühlen lassen. Den Mascarpone mit Rahm und Himbeermarmelade in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen steif schlagen. Die Crème in einen Spritzsack füllen und schichtweise abwechselnd mit dem Crumble in die Gläser füllen. Mit den restlichen Himbeeren abschliessen und nach belieben mit Puderzucker bestäuben.

Garstufe

Mit Vorheizen 30 Minuten | Heissluft 180 °C

Zutaten

Himbeerkompott

300 g Himbeeren,
gewaschen
70 g Gelierzucker
1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und
Saft
1 Msp. Mark von der
Vanilleschote

Zutaten Mandel-Crumble (Brösel)

75 g Mehl
75 g brauner Zucker
30 g Butterwürfel, kalt
30 g Mandeln

Zutaten

Mascarponecrème

150 g Mascarpone
1,5 dl Rahm
70 g
Himbeerenmarmelade

