

Käsekuchen mit Pflaumen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Dessert

- 1 sm Zitrone, unbehandelt;
; Abgeriebe Schale und Saft
- 200 g Mascarpone
- 2 tb Eierlikör; evtl.
- 1 tb Zuckerrohrgranulat, Zucker
; oder Honig; evtl. mehr
- 1 ts gem. Vanille
- 3/8 l Milch
- 2 ts Agar-Agar; (wahlweise auch
; Gelatine, da weiß ich
; aber kein
Mengenverhältnis)
- 2 tb Wasser
- 125 g Sahne
- 6 Kiwis
- 1 tb flüssiger Honig

6 Portionsschälchen (hatte ich nicht, habe Kaffetassen genommen, geht prima) am Boden mit etwas Öl auspinseln, und mit rund zugeschnittenem, ebenfalls eingöltem Pergamentpapier auslegen. Den Mascarpone mit Eierlikör (muß nicht sein), Vanille, Zitronenschale und etwas Milch glatt rühren. Den Zitronensaft mit dem Wasser und Agar-Agar mischen, und einmal aufkochen. Die restliche Milch lauwarm werden lassen, die Gelierflüssigkeit darunterrühren und alles unter die Mascarponecreme mischen. Die Masse beiseite stellen, bis sie halb fest geworden ist, dann die steif geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Käsecreme in die Förmchen füllen und zugedeckt im Kühlschrank so fest werden lassen, daß man sie stürzen kann. Dann mit einem spitzen Messer die Creme vom Rand der Förmchen lösen und auf Desserteller stürzen, Papier abziehen. Die Kiwis schälen, 1 Frucht in dünne Scheibchen schneiden, Törtchen damit garnieren. Den Rest pürieren, mit Honig mischen, um die Törtchen gießen. Du kannst auch jedes andere Fruchtピューree nehmen (z.B. Mango) - ehrlich gesagt, mit Erdbeeren wäre es am leckersten, falls Du es mal für nicht Allergie-Geplagte zubereiten willst.