

Kirsch-Vanille-Cheesecake-Dessert aus dem Thermomix®



© Kirsch-Vanille-Cheesecake-Dessert · Rezepte mit Herz



20 min + Wartezeit



leicht



12 Portionen

Leckere Cheesecake-Creme die auch mit anderen Früchten harmoniert.

Schwer zu widerstehen, bei diesem Dessert macht die Kombi mit Vanillepudding, Frischkäse-Creme, Kirschen und Haselnuss-Boden echt süchtig! Sagt nicht, wir hätten euch nicht gewarnt ;)

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Vollkorn-Haselnuss-Waffelschnitten, z.B. von Manner
<input type="checkbox"/>	80 g	Butter
<input type="checkbox"/>	400 g	eiskalte Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	250 g	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>	80 g	Puderzucker
<input type="checkbox"/>	2 Pck.	Paradiescreme Vanille
<input type="checkbox"/>	500 g	Milch
<input type="checkbox"/>	500 g	Kirschen
<input type="checkbox"/>	2-3	Waffelschnitten zur Dekoration

Zubereitung

1. Waffelschnitten in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 10 zerkleinern, umfüllen.
2. Butter in den Mixtopf geben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 schmelzen. Kekskrümel zugeben und 10 Sek./Stufe 2,5 vermischen.
3. Die Masse in eine mittelgroße Auflaufform geben und am Boden festdrücken. Schon mal mit dem Spatel in 12 Stücke teilen, da der Boden recht fest wird. So bekommt man die Stücke zum Schluss besser raus.
4. Mixtopf eiskalt spülen, Sahne einfüllen und 10-20 Sek./Stufe 10 mit Sichtkontakt steif schlagen. Umfüllen.
5. Frischkäse und Puderzucker in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 4 cremig rühren. Die Hälfte der Sahne zugeben und 10 Sek./Stufe 3 vermischen. Auf dem Boden in der Auflaufform verteilen.
6. Paradiescreme und Milch in den Mixtopf geben und 5 Min./Stufe 5 vermischen. Auf die Frischkäsecreme geben.
7. Kirschen halbieren und entkernen, auf der Paradiescreme verteilen. Die Sahne mit einem Löffel auf die Kirschen geben und die Waffeln mit der Hand drüber bröseln.
8. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Nährwertangaben

Kcal pro Portion: ca. 420 kcal, 6 g E, 29 g F, 33 g KH