

Zuckerstangen- Cheesecake-Mousse aus dem Thermomix®



© Zuckerstangen-Cheesecake-Mousse - Manu kochts



30 Min.



leicht



4 Portionen

Luftiges Käsekuchendessert.



Zuckerstangen gehören für Manu von "Manukochts" einfach zu Weihnachten dazu, ihr Rezept ist eines der Rezeptideen, die wir gemeinsam mit befreundeten Bloggern zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt haben.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen.

Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!

Probiert doch einfach die folgenden Rezepte aus:

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	40 g	Butter
<input type="checkbox"/>	80 g	Kakaokekse
<input type="checkbox"/>	3	Blatt Gelatine
<input type="checkbox"/>	2 Stück/e	+ 100 g Zuckerstangen
<input type="checkbox"/>	450 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	300 g	Frischkäse
<input type="checkbox"/>	50 g	Saure Sahne
<input type="checkbox"/>	4	Tropfen rote Lebensmittelfarbe (optional)
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Sahnesteif

Zubereitung

1. Butter in den Mixtopf geben und 3 Min./60 °C/Stufe 1 schmelzen lassen. Kekse hinzufügen und 20 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Auf 4 Gläser verteilen und festdrücken. Mixtopf spülen und trocknen.
2. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. 2 Zuckerstangen in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, umfüllen.
3. 100 g Zuckerstangen in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern, herunterschieben. 100 g Sahne zugeben und 3 Min./60 °C/Stufe 3 erhitzen. Gelatine ausdrücken, zugeben und 15 Sek./Stufe 2 unterrühren. Frischkäse und Saure Sahne hinzugeben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren. Mousse umfüllen.
4. Schmetterling einsetzen, 150 g Sahne in den Mixtopf geben und auf Stufe 3 mit Sichtkontakt steif schlagen. Sahne mit dem Spatel vorsichtig unter die Mousse heben. Nach Belieben rote Lebensmittelfarbe unterrühren. Dann gleichmäßig auf die Gläser verteilen. 2 Std. kalt stellen. Mixtopf spülen und trocknen.
5. Schmetterling einsetzen. 200 g Sahne und Sahnesteif in den Mixtopf geben und auf Stufe 3 mit Sichtkontakt steif schlagen. Sahne auf der Mousse verteilen. Mit zerkleinerten Zuckerstangen, garnieren und servieren.