



Brombeer-Cheesecake-Törtchen – und dazu Blanchet Jolie Rosé de France



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

Böden:

- 3 Eier
- 100 g Rohrohrzucker
- 75 g Mehl
- 1 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Creme:

- 200 g Brombeeren
- 4 TL Vanille Extrakt
- Saft einer Zitrone
- 2 TL Agar Agar
- 100 g Rohrohrzucker
- 200 g Frischkäse
- 200 g Sahne
- 100 g Puderzucker

... und dazu Blanchet Jolie Rosé de France >

Zubereitung

1

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2

Die Eier schaumig schlagen, Zucker hinzugeben und nochmals schlagen.

3

In einer separaten Schüssel Mehl, Stärke, Backpulver und Salz vermengen.

4

Die Mehl-Mischung vorsichtig unter die Eier-Masse heben.

5

Den Teig auf einem Backblech verteilen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 12 Minuten goldbraun backen.

6

Nach dem Backen den Biskuit auf ein Handtuch stürzen und kurz auskühlen lassen. Dann aus dem Biskuit mit Dessertringen (ca. 10cm Durchmesser) vier Böden ausstechen und in den Dessertringen lassen.



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Schicht über die Biskuitböden geben. Ca. 2/3 der Brombeermasse sollte dabei übrigbleiben.

9

Frischkäse, Sahne und Puderzucker in eine Schüssel geben und steif schlagen. Die vollständig ausgekühlte Brombeermasse kurz unterrühren.

10

Die Creme dann ebenfalls gleichmäßig auf die 4 Törtchen verteilen.

11

Die Törtchen vor dem Servieren für einige Stunden kaltstellen, bis die Creme fest geworden ist.

12

Mit einem Glas gekühltem Blanchet Jolie Rosé de France genießen.

[Zum Blog von Shelovesfruit >](#)



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren