



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

Ein leckeres, sommerliches Dessert, das in Kooperation mit Shelovesfruit entstanden ist.

Zeitaufwand
60 Minuten

Schwierigkeitsgrad
Mittel

Personenanzahl
4 Personen

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.

7 In einem kleinen Topf Brombeeren, Zitronensaft, Vanille Extrakt, Zucker und Agar Agar zum Kochen bringen. Dann mindestens 2 Minuten köcheln lassen.

8 Die Brombeermasse kurz abkühlen lassen und anschließend als dünne 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 >](#)

Diese Website wurde mit toujou gebaut