

Aprikosen-Cheesecake-Layer-Törtchen

etwa 6 Stücke



etwas Übung erforderlich

☉ ☾ bis zu 85 Min.



Zutaten:

Crunch-Boden:

50 g Butter
150 g Hafer-Mürbekekse

Cheesecake:

300 g Frischkäse (Doppelrahm)
100 g Schlagrahm
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eier

Aprikosenmus:

200 g Aprikosen
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
(15 g)
etwa 2 EL Zucker

Maracuja-Frischkäse-Crème:

300 g Frischkäse (Doppelrahm)
120 ml Zitronensaft (von etwa 3 Zitronen)
1 Beutel Dr. Oetker Gelatine express
(15 g)
2 EL Zucker
100 ml Maracujanektar

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und die Dessertringe (Ø 7,5 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Crunch-Boden:

Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschliessen und die Kekse mit Hilfe eines Teigrollers fein zerkleinern. 2 EL der Keksbrösel beiseitestellen. Übrige Keksbrösel mit der Butter vermischen, in den Dessertringen verteilen und jeweils zu einem Boden andrücken.

3 Cheesecake:

Frischkäse mit Rahm, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Eier unterrühren. Die Masse gleichmässig auf den Böden verteilen und backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Cheesecakes in den Ringen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Aprikosenmus:

Aprikosen waschen, entsteinen, klein schneiden und in einem Rührbecher pürieren. Gelatine express mit einem Schneebesen 1 Min. einrühren, dann erst mit Zucker abschmecken. Das Aprikosenmus auf den Cheesecakes verteilen und glatt streichen.

5 Maracuja-Frischkäse-Crème:

Frischkäse mit Zitronensaft glatt rühren. Gelatine fix 1 Min. einrühren, dann mit dem Zucker und Maracujanektar verrühren. Die Frischkäsecreme auf dem Aprikosenmus verteilen und glatt streichen, mit den übrigen Keksbröseln bestreuen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6 Die Törtchen mit einem Messer von den Ringen lösen und herausdrücken.