

Mini Cheesecakes

12 Portionen



gelingt leicht

_____ bis zu 30 Min.



Zutaten:

Vorbereiten:

Muffinform

Für den Boden:

60 g Petits Beurre (Butterguetzli)

1 Pck. Dr. Oetker Ruby

Couverture

Für die Frischkäse-Masse:

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)

1.6 dl Rahm

60 g Rohrzucker

Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

2 EL Dr. Oetker Epifin

(Weizenstärke)

1 Vorbereiten:

Eine Muffinsform mit Papierförmchen belegen.

2 Für den Boden:

Die Petit Beurre in einem Mixer zerkleinern oder alternativ in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Wallholz darauf schlagen.

In der Zwischenzeit die Ruby Schokoladen Glasur nach Packungsanleitung in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Nun die Glasur mit den Petit Beurre-Krümmel mischen bis alles sehr gut vermischt ist. Diese wird jetzt als Cheesecake Boden verwendet. Gib etwas in die Förmchen und drücke es am Boden fest. Danach die Muffinsform in den Kühlschrank stellen.

3 Für die Frischkäse-Masse:

Ricotta und Zucker glatt rühren, Rahm steif schlagen und vorsichtig mit dem Finesse und Epifin unter die Masse heben.

Nun wird die Masse in die Muffinförmchen verteilt und nochmals mindestens für **3 Stunden in den Kühlschrank** stellen.

Danach die Papierförmchen vorsichtig lösen und sofort geniessen.