



Cheesecake aux fraises en verrine

Juin



Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le crumble aux noisettes :

- 30 g de noisettes
- 30 g de flocons d'avoine
- 1 c.à.s. de sucre
- 2 c.à.s. d'huile de colza (de préférence au goût de beurre)

Pour la masse de fromage blanc :

- 200 g de fromage blanc maigre
- 200 g de yaourt nature (3,5 % ou 1,5 % de matières grasses)
- 2 c.à.s. de sucre vanillé

En plus :

- 300 g de fraises

Préparation

- Broyer grossièrement les noisettes, les flocons d'avoine et le sucre dans un mixeur et les faire griller dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils dégagent un parfum. Ajouter 2 c.à.s. d'huile et laisser refroidir.
- Mélanger le fromage blanc, le yaourt et le sucre vanillé.
- Laver les fraises, enlever le pédoncule et couper les fraises en dés.
- Répartir le dessert en couches dans des verrines : 1 c.à.s. de masse de fromage blanc, 1 c.à.s. de crumble, 2 c.à.s. de fraises, 2 c.à.s. de masse de fromage blanc, 1 c.à.s. de crumble, 2 c.à.s. de fraises, 1 c.à.s. de masse de fromage blanc, 1 c.à.s. de fraises.
- Mettre les desserts au frais pendant au moins 1 heure.
- Ajouter le reste des crumbles aux noisettes sur le dessert juste avant de servir.



Erdbeer-Käsekuchen aus dem Glas

Juni



Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

Für die Haselnussstreusel:

- 30 g Haselnüsse
- 30 g Haferflocken
- 1 EL Zucker
- 2 EL Rapsöl (mit Buttergeschmack)

Für die Quarkmasse:

- 200 g Magerquark
- 200 g Naturjoghurt (3,5 % oder 1,5 % Fett)
- 2 EL Vanillezucker

Dazu:

- 300 g Erdbeeren

Zubereitung

- Haselnüsse, Haferflocken und Zucker in einem Mixer grob mahlen und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis es duftet. 2 EL Öl hinzufügen und abkühlen lassen.
- Quark, Joghurt und Vanillezucker verrühren.
- Erdbeeren waschen, den Stielansatz entfernen und die Erdbeeren würfeln.
- Dessert in Gläser schichten: 1 EL Quarkmasse, 1 EL Haselnussstreusel, 2 EL Erdbeeren, 2 EL Quarkmasse, 1 EL Haselnussstreusel, 2 EL Erdbeeren, 1 EL Quarkmasse, 1 EL Erdbeeren.
- Desserts min. 1 Stunde kühlstellen.
- Die übrigen Haselnussstreusel kurz vorm Servieren über das Dessert geben.

