

# Käsekuchen-Himbeer-Törtchen

## Zutaten für 4 Personen:

100 g Amarettini  
 2 EL BUTARIS Butterschmalz  
 50 g gemahlene Mandeln ohne Haut  
 3 Blatt Gelatine  
 200 g griechischer Joghurt  
 300 g Doppelrahm-Frischkäse  
 Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone  
 50 g Zucker  
 1 Päckchen Vanillin-Zucker  
 125 g Himbeeren  
 Butterschmalz für die Dessertringe



## Zubereitung:

1. Amarettini, bis auf einige zum Verzieren, fein zerbröseln.  
 Butterschmalz schmelzen, mit den Amarettinibröseln und gemahlenden Mandeln, bis auf 1 TL, vermengen. 4 Dessertringe (à ca. 8 cm Ø) mit Butterschmalz austreichen und auf eine Platte stellen. Amarettini-Bröselmasse als Boden in die Dessertringe drücken. Ca. 30 Minuten kaltstellen.
2. Gelatine einweichen. Joghurt, Frischkäse, Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Frischkäsecreme verrühren. Dann in die übrige Creme rühren und 5–10 Minuten kaltstellen.
3. Himbeeren verlesen, waschen und vorsichtig trocken tupfen. Hälfte der Himbeeren in einem hohen Gefäß pürieren, durch ein feines Sieb streichen. Frischkäsecreme auf die Bröselböden verteilen. Himbeerpüree darauf geben und mithilfe einer Gabel durchziehen. Törtchen mindestens 4 Stunden kaltstellen. Törtchen aus den Dessertringen lösen und anrichten. Übrige Amarettini darüber bröseln. Restliche gemahlene Mandeln darüberstreuen. Mit übrigen Himbeeren verzieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde. Wartezeit ca. 4 Stunden.

## Nährwerte pro Portion: ca.

Fett	46 g
Kohlenhydrate	39 g
Eiweiß	16 g
Brennwert	640 kcal / 2680 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der originalen Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS