

# Strawberry Cheesecake im Glas

Die himmlische Torte im Glas mit aromatischen Erdbeeren und einer zarten Quark-Joghurt-Creme schmeckt herrlich erfrischend und wunderbar leicht zugleich. Ganz ohne Backen ist sie im Handumdrehen zubereitet und das perfekte Dessert für warme Sommertage, aber auch ideal zum Nachmittagskaffee.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Gläser à 250ml

200ml Sahne (ggf. laktosefrei)

250g Magerquark (ggf. laktosefrei)

250g Griechischer Joghurt (ggf. laktosefrei)

2 P. Vanillezucker

120g glutenfreie Löffelbiskuits oder Butterkekse (ggf. laktosefrei)

250g Erdbeeren, püriert

etwa 180g Erdbeeren, halbiert

## Für die Deko:

6 Erdbeeren

100ml Sahne

1/2 P. Sahnesteif

1/2 P. Vanillezucker

Einige Minzeblättchen

glutenfreie Dekorblüten

1. Die Sahne steif schlagen und anschließend mit Quark,

Joghurt und Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren. Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

2. Die Löffelbiskuits oder Butterkekse grob zerbröseln – kleine Stückchen dürfen dabei gerne erhalten bleiben.

3. Die Dessertgläser bereitstellen. Zuerst jeweils 2 EL Erdbeerpüree einfüllen, anschließend die Keksbrosel gleichmäßig darauf verteilen. Jeweils 1 EL der Quark-Joghurt-Creme daraufgeben. Nun die halbierten Erdbeeren mit der Schnittfläche nach außen am Glasrand entlang einschichten und die Gläser knapp bis zum Rand mit der Creme auffüllen. Zum Schluss das restliche Erdbeerpüree darauf verteilen.

4. Für die Dekoration die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und Sahnetuffs auf die Desserts spritzen. Mit geviertelten Erdbeeren, Minzblättchen und essbaren Blüten dekorieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

**Tipp:** Falls die Erdbeeren nicht besonders süß sind, kann die Creme nach Belieben mit etwas zusätzlichem Zucker gesüßt werden.

**Milchfrei – Tipp:** Sahne durch einen einen aufschlagbaren veganen Sahneersatz austauschen. Quark durch eine Alternative auf Sojabasis ersetzen. Joghurt durch Kokosjoghurt austauschen. Milchfreie Kekse einsetzen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.



rezepte-glutenfrei.de



[rezepte-glutenfrei.de](http://rezepte-glutenfrei.de)