

BIRNEN- CHEESECAKE

IM GLAS

 CA. 40 MINUTEN

 6 GLÄSER (À CA 250 ML)

ZUBEREITUNG

Datteln mit Wasser bedecken und ca. 30 Minuten einweichen. Inzwischen Birnen waschen, schälen, entkernen und würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Schote in Stücke schneiden. Birnen, 100 ml Wasser, Vanillemark, -schote, 40 g Zucker und Zimtstange in einem Topf aufkochen. Ca. 10 Minuten köcheln, bis die Birnen weich sind. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, in die kochende Flüssigkeit rühren, wieder aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Birnenkompott abkühlen lassen, Zimtstange und evtl. Vanilleschote entfernen.

Eingeweichte Datteln, Nüsse, Spekulatius und 1 Prise Salz in einem Hochleistungsmixer zu einer Keksmasse pürieren. Keksmasse in Dessertgläser füllen, festdrücken.

Frischkäse, Schmand und 1 EL Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Mit Zitronensaft abschmecken. Käsemasse auf Keksboden schichten. Je etwas Birnenkompott auf der Creme verteilen und bis zum Servieren kalt stellen. Cheesecake mit Zimt verzieren und anrichten. Rest Kompott dazu reichen.

ZUTATEN

100 g getrocknete Softdatteln (ohne Stein)
3 Birnen (ca. 600 g)
1 Vanilleschote
40 g + 1 EL Zucker
2 EL Speisestärke
1 Zimtstange
150 g Walnüsse
150 g Spekulatiuskekse
Salz
150 g fettarmer Frischkäse (0,2 % Fett)
150 g Schmand
200 g Schlagsahne
etwas Zitronensaft
Zimt zum Verzieren