

# Himbeer-Dessert auf Spekulatius

## Zutaten:

Für den Boden

300 g Spekulatius

6 EL Butter (80 g)

Für die Käsekuchenfüllung

200 g Doppelrahm-Frischkäse

150 g Joghurt

3 Blätter Gelatine

35 g Zucker

Für das Topping

500 g TK-Himbeeren

2 EL brauner Zucker

3 Spekulatiusnach Belieben ein  
paar frische Himbeeren



## Zubereitung:

Die Gelatine in Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Für den Spekulatiusboden die Butter in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen. 300 g Spekulatius in der Küchenmaschine fein zermahlen und mit der Butter vermengen. 8 kleine Dessertgläser mit jeweils ca. 3 Esslöffeln der Spekulatiusmasse füllen und festdrücken. Für die Füllung den Frischkäse mit dem Joghurt cremig rühren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Zucker in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich Zucker und Gelatine zu einer homogenen Masse verbunden haben. 1 bis 2 Esslöffel von der Frischkäse-Joghurt-Masse in den Topf zur aufgelösten Gelatine geben und verrühren. Dann zur Frischkäse-Creme geben und gut untermischen. Die Creme auf die Gläser verteilen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Für das Topping die gefrorenen Himbeeren in einem Topf erwärmen und mit so viel Zucker wie gewünscht süßen. Abkühlen lassen und gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Mit in Stücke gebrochenem Spekulatius bestreuen und nach Belieben mit einer frischen Solo-Himbeere dekorieren.