



'No Bake'-Tiramisu-Espresso Cheesecakes

Zutaten (für fünf sehr kleine Gläschen oder zwei groessere):

100g Löffelbiskuits, sehr fein gemahlen  
3EL Butter, geschmolzen

200g Frischkaese, Doppelrahmstufe  
2 großzügige EL Schokoladenaufstrich (Nuss-Nougat-Creme)  
25g brauner Zucker

3 EL abgekühlter Espresso (oder starker Kaffee)  
1 EL Haselnuss-Kaffeesirup (bspw. von Schwartz CoffeeShop, Typ Haselnuss)

evtl. Crème double und Kakao zum Dekorieren

- 1.) Löffelbiskuits fein mahlen oder reiben. Ich haue die feinen Zucker-Gebaeckstangen immer mit dem Nudelholz in einem Gefrierbeutel kurz und klein.
- 2.) Butter schmelzen und zu den Löffelbiskuits geben. Das soll nicht zu flüssig werden und die Kekskrümel sollen gerade so zusammenhalten, wenn man sie mit den Fingern zusammendrückt. Also nicht zu viel Butter hinzufügen. Sollte Euch die Mischung zu trocken vorkommen, ruhig noch nach und nach ganz wenig geschmolzene Butter hinzufügen. Keksmischung auf die Gläser verteilen und nur ganz sanft andrücken.
- 3.) Frischkaese, Zucker, Schokocreame, Espresso und den leckeren Sirup mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine sehr gut vermengen, aber nicht zu lange. Zwischendurch immer mal mit einem Backpachtel die Seiten abziehen und einmischen. Dann geht es schneller und der Frischkaese wird nicht sauer.
- 4.) Kaesemasse auf die Keksmasse im Glas geben und mindestens 4 Stunden lang, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 5.) Entspannen, Füße hochlegen und sich freuen, wie einfach diese kleine Kaesekuchensünde doch war.
- 6.) Rezept bereit halten, die Gäste werden vielleicht nachfragen.

