

# Dessert

## Salted Caramel Cheesecake im Glas

### Zutaten:

100 g Butterkekse  
75 g Butter  
200 g Zucker  
200 g Frischkäse  
100 g Joghurt, griechisch  
0.2 St. Vanilleschote  
0.5 St. Zitrone  
30 ml Ahornsirup  
30 g Zucker, braun  
1 g Fleur de Sel  
50 ml Sahne

### Zubereitung:

Für den Boden die Butterkekse mit einem Mixer oder einem Rollholz zerkleinern und in eine Schüssel geben. 50 g braune Butter mit 20 g Zucker zu den Keksen geben, gut mischen und gleichmäßig in die Gläser verteilen. Für die Cheesecake Creme, 200 g Frischkäse mit 100 g griechischem Joghurt, Vanillemark, Saft und Abrieb einer halben Zitrone sowie 30 ml Ahornsirup in einen Kessel einer Küchenmaschine geben. 3 Minuten auf höchster Stufe mit aufschlagen und ggf. mit etwas Ahornsirup nachsüßen. Die Crème auf die Gläser verteilen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Für das Salted Caramel 30 g braunen Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. (Einfach nichts machen, danebenstehen und zusehen. Ggf. den Topf drehen, wenn der Zucker ungleichmäßig schmilzt.) Wenn ca. 90 % vom Zucker geschmolzen sind, immer ständig vorsichtig rühren. Wenn dann alles eine bernsteinfarbige Masse ist, 20 g Butter, 1 g Salz sowie 50 ml Sahne einrühren. Zum Anrichten in jedes Glas Karamellsauce geben und etwas Butterkeks als Garnierung bröseln. Ggf. etwas Fleur de Sel nochmals obendrauf streuen.