



Benötigte Zutaten

300 g Premium Frischkäse

6 EL Karamell Brotaufstrich

100 g Karamellkekse

2 EL Premium Teibutter

Karamell-Frischkäse-Dessert

Cremig, fein und unglaublich gut. Diese einfache Dessertcreme mit Frischkäse und Karamellcreme ist das perfekte Rezept um Gäste zu beeindrucken. Ein einfaches Schichtdessert das man direkt aus der Frischkäseform löffeln kann, oder in Dessertschalen hübsch anrichtet.

Anleitung

1. Aus der Frischkäsepakkung etwa 1-2 Esslöffel des Frischkäses herausnehmen und diesen in eine separate Schüssel geben.
2. In die Ausbuchtung der Frischkäseschale 2 EL Karamell Brotaufstrich füllen und diese gut mit dem Frischkäse verrühren und die Creme glattstreichen.
3. Weitere 1 ½ EL Karamellcreme mit dem restlichen Frischkäse vermengen.
4. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. 80 g der Kekse mit den Händen zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter vermengen.
5. Die Keksbrösel in kleinen Dessertschalen und als Topping in der Frischcremeschale verteilen.
6. Die Dessertschalen mit der Frischkäsecreme auffüllen.
7. Die restliche Karamellcreme im Wasserbad bei niedriger Temperatur erwärmen, so dass sie flüssiger wird.
8. Diese Creme auf den Dessertschalen und der Frischkäseschale verteilen.
9. Mit weiteren Keksbröseln bestreuen und für mindestens 1 Stunde kaltstellen und anschließend genießen.



Ein Rezept von
food-stories.at