



Toffifee Cheesecake im Glas

Bist du auf der Suche nach einem dekorativen Hingucker, der auch noch himmlisch schmeckt? Dann haben wir hier das Passende für dich: Toffifee Cheesecake im Glas – einfach & superlecker.

Zutaten:

für 4 kleine Gläser:

- 10 Butterkekse (zerbröselt)
- 50 g Butter (geschmolzen)
- 11 Toffifee
- 250 g Quark
- 100 g Frischkäse
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 4 Toffifee zur Dekoration

Und so geht's:

1. Die Butterkekse-Krümel mit den zerkleinerten Toffifee und der geschmolzenen Butter vermischen.
2. In einer Schüssel Quark, Frischkäse, Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren.
3. Die Hälfte der Keks-Mischung in 4 kleine Dessert- oder Einmachgläser füllen, dann die Hälfte der Quark-Masse darauf verteilen und das Ganze mit dem Rest jeweils noch einmal wiederholen.
4. Jedes Glas obenauf mit einem einzelnen Toffifee dekorieren und bis zum Servieren mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

