



NESQUIK KNUSPERFRÜHSTÜCK DESSERT

Zutaten für ca. 6 – 8 Gläser:

- 200 g Butter – plus etwas mehr zum einfetten der Form
- 150 g NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück
- 100 g Haferflocken
- 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanilleessenz
- 600 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone – die Schale abgerieben – den Saft ausgepresst
- 1 unbehandelte Orange – die Schale abgerieben
- 300 g Sahne
- 9 Blatt Gelatine



ZUBEREITUNG



1. Die NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück Cerealien mit der Küchenmaschine zerkleinern.
2. Ein Topf bei niedriger Hitze auf den Herd stellen und die Haferflocken darin ohne Fett rösten bis sie Farbe annehmen.
3. Die Butter würfeln und zusammen mit den zerkleinerten NESTLÉ NESQUIK Knusperfrühstück Cerealien in den Topf zu den Haferflocken geben. So lange behutsam mit einem Holzlöffel rühren bis sich die Masse verbindet. Den Topf vom Herd nehmen, die NESTLÉ NESQUIK Haferflockenmasse in die Dessertgläser füllen und fest andrücken.
4. Eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit einer Messerklinge das Mark herauschaben.
6. Den Frischkäse in eine Rührschüssel geben und das Vanillemark, den Zucker, Zitronenschale und -saft sowie die Orangenschale hinzufügen. Alles zu einer schönen glatten Masse verrühren.
7. In einer anderen Schüssel die Sahne schlagen. Zunächst nur die Hälfte unter die Frischkäsemasse heben – dann die zweite Portion vorsichtig einarbeiten. Die Masse mit 6 Blatt Gelatine (nach Anleitung zubereitet) andicken.
8. Die Masse auf dem Krümelboden verteilen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
9. 70 g Zucker und 300 g Himbeeren erst pürieren und dann durch ein Sieb passieren. Anschließend mit 3 Blatt Gelatine (nach Anleitung zubereitet) andicken und auf dem Dessert verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

