

CREMIGE TÖRTCHEN MIT JOGHURT & THYMIAN

GROSSER GENUSS,
GANZ OHNE BACKEN

MAN BRAUCHT

500 G GRIECHISCHER JOGHURT
250 G HAFERKEKSE
1 PRISE SALZ
85 G ZERLASSENE BUTTER
1,5 EL THYMIANBLÄTTER
500 G DOPPELRAHMFRISCHKÄSE
50 G PUDERZUCKER
1 TL ABRIEB EINER BIO-ZITRONE
180 G WEISSE SCHOKOLADE
70 G BREITSAMER BROTZEIT WALDHONIG



SO GEHT'S

- EIN BACKBLECH MIT BACKPAPIER BELEGEN UND DESSERTRINGE DARAUFSTELLEN.
- EIN SIEB MIT EINEM KÜCHENTUCH AUSLEGEN UND AUF EINE SCHÜSSEL SETZEN. JOGHURT HINEINGEBEN UND SO VIEL FLÜSSIGKEIT WIE MÖGLICH HERAUSPRESSEN (ES SOLLTEN ETWA 340 G FESTER JOGHURT ÜBRIG BLEIBEN).
- KEKSE IN EINEN GEFRIERBEUTEL GEBEN UND ZERBRÖSELN. MIT BUTTER, 1 EL THYMIAN UND SALZ VERMENGEN, GLEICHMÄSSIG IN DEN VORBEREITETEN FÖRMCHEN VERTEILEN, SANFT ANDRÜCKEN UND KALT STELLEN.
- FRISCHKÄSE MIT JOGHURT, PUDERZUCKER UND ZITRONENSCHALE VERRÜHREN.
- SCHOKOLADE IM WASSERBAD SCHMELZEN UND GLEICHMÄSSIG UNTER DIE FRISCHKÄSECREME ZIEHEN. CREME AUF DIE KEKSBÖDEN IN DIE FÖRMCHEN GIESSEN UND MINDESTENS 2 STUNDEN KALT STELLEN.
- ZUM SERVIEREN DEN HONIG IN EINEM TOPF MIT DEM VERBLIEBENEN THYMIAN VERFLÜSSIGEN UND GLEICHMÄSSIG ÜBER DIE TÖRTCHEN GIESSEN.

EXTRA TIPP

JE NACH ANLASS UND AUSSTATTUNG KANN DAS REZEPT IN 6 DESSERTRINGEN (DURCHMESSER 7,5 CM) ODER EINER SPRINGFORM (DURCHMESSER 26 CM) ZUBEREITET WERDEN.

