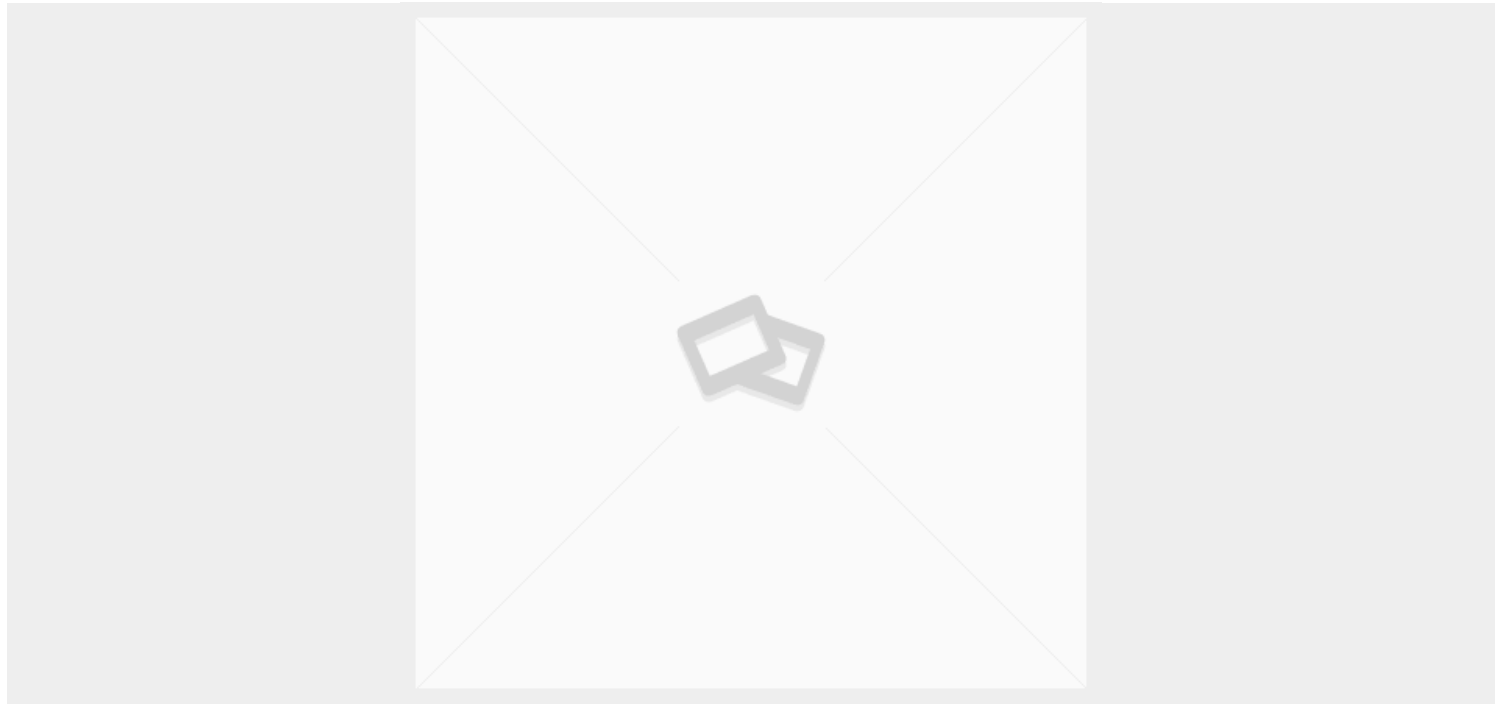


ORANGEN CHEESECAKE DESSERT IM GLAS (MIT SPEKULATIUS)

Posted on 13. Dezember 2018 by cookieundco



Categories: [Dessert im Glas](#), [Desserts/ Nachspeisen](#), [Thermomix](#), [vegetarische Rezepte](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#)

Tags: [Cointreau](#), [Dessert](#), [einfach](#), [Frischkäse](#), [Licor 43](#), [Mascarpone](#), [Orange](#), [Sahne](#), [schnell](#), [Spekulatius](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [vegetarisch](#)

Heute habe ich wieder ein köstliches Weihnachtsdessert für euch: Ein Orangen Cheesecake Dessert im Glas mit Spekulatius Keksen. Vor ein paar Tagen gab es ja schon das Rezept für meine [Zimt-Panna cotta mit Pflaumen-Portweinsauce](#) für euch. Und weil's so lecker war und ja auch schon in ein paar Tagen Weihnachten ist, habe ich dieses Rezept einfach mal ein bisschen vorgezogen.



Und das beste an diesem schnellen Orangen Cheesecake Dessert: Es ist super schnell und einfach zubereitet und schmeckt unglaublich lecker! Das Rezept kann auch für mehr Personen problemlos verdoppelt oder sogar verdreifacht werden und lässt sich super schon am Vortag vorbereiten. So braucht ihr es vor dem Verzehr nur noch zu dekorieren. In [Weckgläser](#) gefüllt, kann dieses Dessert auch gleich bequem abgedeckt und aufbewahrt werden. Entweder mit den dazugehörigen Glasdeckeln oder mit den passenden (und praktischen) [Plastikdeckeln](#).

Dieses Schichtdessert besteht aus einer leckeren Cheesecake Creme, die abwechseln mit einer fruchtigen Orangen-Vanille-Soße auf zerbröselte Spekulatius Kekse geschichtet wird. Die Soße

verfeinere ich übrigens sehr gerne mit Licor 43 oder Cointreau. Für die Kinder bereitet ich die Soße dann einfach nochmal in der alkoholfreien Variante zu (geht ja fix). Geschmacklich einfach perfekt für den Advent und zu Weihnachten. Besonders an den Feiertagen ist ja meistens schon mehr als genug zu tun. Aber ein toller Nachtisch rundet ein leckeres Weihnachtsmenü erst so richtig ab. Da kommt so ein easypeasy Blitzdessert doch gerade recht!

Und falls ihr es nicht ganz so weihnachtlich mögt, aber trotzdem ein einfaches und sündhaft leckeres Dessert sucht, kann ich euch noch wärmstens meinen [Mandarinenbecher](#) und meinen [Eierlikörtraum](#) empfehlen. Beide Rezept sind ebenfalls rucki-zucki zubereitet und können entweder sofort verzehrt oder auch schon einen Tag vorher in Ruhe vorbereitet werden.



ZUTATEN FÜR DEN Orangen Cheesecake Dessert:

(4 Portionen)

Für die Soße:

- 180 g frische Orange, geschält (ca. 1 große Orange)
- 50 g Orangensaft **oder** [Licor 43](#) (Vanillelikör) **oder** [Orangenlikör \(z.B. Cointreau\)](#)
- 1 Päckchen Vanillesoßenpulver ohne Kochen (24g)

- ein wenig geriebene Orangenschale

Für die Creme:

- 150 g Frischkäse oder Mascarpone
- 250g Quark mit 40% Fett (Magerquark geht auch)
- 50g Honig
- 1/2 - 1 TL [Vanilleextrakt selbstgemacht](#) oder gekauft
- etwas geriebene Orangenschale
- 200 g Schlagsahne
- 2 TL Sahnesteif oder SanApart
- 1 El Puderzucker

Sonstiges:

- ca. 8 Spekulatius Kekse (2 pro Portion)
- 1 Orangen-Scheibe, geviertelt für die Deko
- 2 Spekulatiuskekse, halbiert
- 4 kleine Dessert-Gläser, z.B. Weckgläser á 200-250 ml

Orangen Cheesecake Dessert ZUBEREITEN:

- Die Spekulatiuskekse zerbröseln und in 4 Dessert Gläser oder Weckgläser á 200-250 ml verteilen.
- Orange mit dem Orangensaft/ Likör, Vanillesoßenpulver und ein wenig Orangenschale pürieren.
- Frischkäse/ Mascarpone und Quark mit dem Honig, Vanilleextrakt und etwas Orangenschale cremig rühren.
- Die Sahne mit 1 El Puderzucker sowie 2 Tl Sahnesteif/ SanApart steif schlagen.
- Etwas mehr als die Hälfte der Sahne unter die Creme heben (Rest für die Deko).
- Creme und Soße abwechselnd in die vier Dessert Gläser oder Weckgläser schichten. Dabei mit der Soße abschließen.
- Mit der restlichen Sahne sowie Orangescheiben und Spekulatius Keksen dekorieren.

ZUBEREITUNG IM THERMOMIX®:

1. Die Spekulatius Kekse in den Mixtopf geben und für 6 Sek./ Stufe 6 zerbröseln. Danach in 4 Dessert Gläser oder Weckgläser á 200-250 ml verteilen. (Mixtopf kurz ausspülen.)

2. Orange mit dem Orangensaft/ Likör, Vanillesoßenpulver und ein wenig Orangenschale in den Mixtopf geben und für 20 Sek./ Stufe 6 pürieren. Umfüllen und beiseite stellen.
3. Schmetterling einsetzen. Die Sahne mit 1 El Puderzucker sowie 2 Tl Sahnesteif/ SanApart in den Mixtopf geben. Unter Sichtkontakt ohne Zeit-Einstellung/ Stufe 3,5 steif schlagen.
4. Schmetterling wieder entfernen, die Sahne umfüllen und kalt stellen.
5. Frischkäse/ Mascarpone und Quark mit dem Honig, Vanilleextrakt und etwas Orangenschale in den Mixtopf geben. Für 20 Sek. / Stufe 4 cremig rühren.
6. Etwas mehr als die Hälfte der Sahne unter die Creme heben (Rest für die Deko).
7. Creme und Soße abwechselnd in die vier Dessert Gläser oder Weckgläser schichten. Dabei mit der Soße abschließen.
8. Mit der restlichen Sahne sowie Orangescheiben und Spekulatius Keksen dekorieren.



Bitte dieses Feld leer lassen

Schließe Dich jetzt über 9.600 Abonnenten an und verpasse kein Rezept.

Alle Rezepte & News Alle Rezepte (wöchentlich) Alle Rezepte (ohne Brot & Brötchen) Nur

Rezepte für Brot & Brötchen Nur Rezepte für Kuchen & Gebäck Thermomix-Rezepte

[Ich erkläre mich einverstanden mit den Datenschutzbestimmungen.](#)

Kostenlos abonnieren