



PRESSEINFORMATION

November 2016

Be my Valentine: Amarula Cheesecakes im Glas

Am Valentinstag überraschen sich Pärchen auf der ganzen Welt mit liebevollen Präsenten. Diese süßen Cheesecakes mit cremigem Amarula von Food-Bloggerin Heike Niemoeller setzen jedem romantischen Candle Light Dinner das Sahnehäubchen auf.



Bild: Amarula Cheesecakes

Der 14. Februar ist der Tag der Liebenden. Ob hoffungsloser Romantiker oder nicht – der Valentinstag bietet einen schönen Anlass, den oder die Liebste mit einer kleinen Aufmerksamkeit zu beschenken. Diese kleinen Cheesecakes mit Amarula, dem exotisch-fruchtigen Cream-Likör aus Südafrika, eignen sich wunderbar als Nachtisch für ein romantisches Abendessen bei Kerzenschein.

Amarula Cheesecakes im Glas

Zutaten für 2 Gläser:

- 30 g Kekse (z. B. Hobbits)
- 15 g geschmolzene Butter
- 100 ml Schlagsahne + ein wenig extra zur Deko

2 EL Amarula
100 g Frischkäse
2 EL Puderzucker
etwas Kakaopulver

Zubereitung:

Für den Boden der Cheesecakes die Butter entweder in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle zerlassen. Die Butter etwas abkühlen lassen, währenddessen die Kekse in einem Gefrierbeutel zerkrümeln. Die Kekskrümel zur Butter hinzugeben und beides gut miteinander verrühren. Die Mischung gleichmäßig auf zwei kleine Gläser (ca. 220 ml Fassungsvermögen) verteilen und dabei mit der Löffelrückseite möglichst flach herunter drücken.

Nun die Gläser mit dem Keksboden in den Kühlschrank stellen, während die Cheesecake-Füllung zubereitet wird, so hat der Boden genug Zeit, um fest zu werden. Für die Cheesecake-Füllung die Sahne fest aufschlagen. In einer separaten Schüssel den Frischkäse mit dem Puderzucker mischen. Anschließend den Amarula zur Frischkäse-Puderzucker-Mischung hinzugeben und zum Schluss die Sahne unter die Füllung heben.

Die Cheesecake-Füllung nun gleichmäßig auf die zwei Gläser verteilen und sie für mindestens vier Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren einen kleinen Sahnetuff und etwas Kakaopulver auf die Gläser geben.



Weitere kreative Rezepte gibt es unter blog.amarula.de.

Weitere Infos zum Amarula Cream-Likör gibt es auf unserer Presseseite: presse.amarula.de.

Über Amarula:

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream-Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit Cream Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

Bitte Copyright beachten: © Heike Niemoeller für Amarula.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Pressekontakt:

CrossPR GmbH
Anna-Sophie Dimnik
Hildebrandtstraße 24 A
40215 Düsseldorf
Tel: 0211 – 8 66 52.448
Fax: 0211 – 8 66 52.200
amarula@crosspr.de