

Süße Cheesecake Tacos

30—45 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird der feine Kristallzucker mit einigen Teelöffeln der Kotányi MY COFFEE SPICE Chai Moment Mühle vermengt. Dann das Butterschmalz in einer Pfanne zum Schmelzen bringen.
2. Die Tortillas an beiden Seiten in dem heißen Butterschmalz für jeweils einige Sekunden braten, bis sie goldbraun sind. Dann in der Schüssel mit der Zuckermischung tunken. Tortillas in den Zwischenräumen der Muffinform platzieren und auskühlen lassen.
3. Währenddessen kann das Topping zubereitet werden. Dafür die Erdbeermarmelade mit dem Limettensaft und einem Schuss Wasser verrühren.
4. Für die Füllung Schlagobers steif schlagen. Den Frischkäse und Staubzucker schaumig rühren, dann den Vanillezucker und Limettensaft unterrühren. Am Ende das Schlagobers unterheben.
5. Die Tortillas nun mit der Füllung befüllen und mit der Erdbeersauce garnieren. Je nach Belieben mit Vanillesauce und Schokosauce servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

12 Stk.	Kleine Tortillas
150 g	Butterschmalz
10 EL	Feiner Kristallzucker
1 Stk.	Chai Moment
1 Stk.	Muffinblech

Für die Cheesecake Füllung

300 g	Frischkäse
2 TL	Limettensaft
60 ml	Schlagobers
2 EL	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon

Für das Topping

1 Stk.	Glas Erdbeermarmelade mit Stückchen
4 EL	Limettensaft
1 EL	Wasser