



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 Sahne steif schlagen. Den Frischkäse und Puderzucker schaumig rühren, dann den Vanillezucker und Limettensaft unterrühren. Am Ende die Sahne unterheben.
- 5 Die Tortillas nun mit der Füllung befüllen und mit der Erdbeersauce garnieren. Je nach Belieben mit Vanillesauce und Schokosauce servieren.

Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

Für die Cheesecake Füllung

300 g	Frischkäse
2 TL	Limettensaft
60 ml	Sahne
2 EL	Puderzucker
1 Pkg.	♦ Vanillezucker Bourbon

Für das Topping

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

