



# MINI-CHEESECAKES



## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Natürlicher Geschmack
- Gelingsicher



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**100 g** Butterguetzli, zerbröselt

**50 g** Butter, geschmolzen

**150 g** Frischkäse

**50 g** Naturjogurt

**35 g** Zucker

**1 EL** Zitronensaft

**50 ml** Vollrahm, geschlagen

Beerenfrüchte, frisch

Früchte

**0.5 Pkg.** Tortengelee, klar

## ZUBEREITUNG

1. Eine Torten- oder Kuchenplatte mit Backpapier belegen und 5 Dessertringe (ca. 8 cm Durchmesser) daraufstellen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit der geschmolzenen Butter vermischen, je 2 EL in die Dessertringe verteilen und mit Hilfe eines Löffels gut andrücken. 20 Minuten kalt stellen.
3. Für die Creme: QimiQ glatt rühren. Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Rahm unterheben.
4. Creme gleichmäßig in die Ringe verteilen und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mini-Cheesecakes mit Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, geschnittenen Kiwis oder Pfirsichen belegen. Tortengelee nach der Packungsanleitung zubereiten und über die Früchte und Beeren verteilen. Noch mal ca. 15 Minuten kalt stellen.
6. Cheesecakes kurz anheben und das Backpapier wegziehen. Dessertringe mit Hilfe eines scharfen Messers lösen.