



QimiQ VORTEILE

- Der schnellste Kuchen der Welt
- Kein Rührgerät notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

250 g Oreo®-Kekse, zerbröselt

60 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE CREME

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

500 g Frischkäse

100 g Naturjogurt

140 g Zucker

10 g Vanillezucker

1 Zitrone(n), Saft davon

100 g Oreo®-Kekse, zerbröselt, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse dazugeben und glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Creme auf dem Keksboden verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. **Tipp:** Mit frischen Früchten dekorieren.