



NO BAKE CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



10



leicht

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

100 g Butterguetzli, zerbröselt

45 g Butter, geschmolzen

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

180 g Frischkäse

35 g Zucker

25 ml Zitronensaft

80 g Weisse Schokolade, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und als Boden in Gläser füllen.
2. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.
4. Creme in die Gläser dressieren, mit frischen Beeren dekorieren und gut durchkühlen lassen.