



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 Classic, ungekühlt
100 g	Butterkekse, zerbröselt
50 g	Butter, geschmolzen
150 g	Frischkäse
50 g	Naturjoghurt
35 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
50 ml	Schlagobers 36 % Fett, 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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Frischkäse, Joghurt, Zucker und Zitronensaft dazumischen. Geschlagenen Schlagobers unterheben.
4. Creme gleichmäßig in die Ringe verteilen und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Mini-Cheesecakes mit Früchten nach Belieben belegen. Tortengelee nach der Packungsanleitung zubereiten und über die Früchte verteilen. Noch mal ca. 15 Minuten kalt stellen.
6. Cheesecakes kurz anheben und das Backpapier wegziehen. Dessertringe mit Hilfe eines scharfen Messers lösen.