



# NO BAKE CHEESECAKE



## QimiQ VORTEILE

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



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BODEN

**200 g** Butterkekse, zerbröselt

**90 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE CREME

**500 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**350 g** Frischkäse

**70 g** Zucker

**50 ml** Zitronensaft

**160 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.