

# 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.

Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch 3 die Masse am Kesselboden erreicht wird.

4

Frischkäse, Zucker und Zitronensaft dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Geschmolzene weiße Schokolade unterziehen.

Creme in die Gläser dressieren, mit frischen Beeren dekorieren und gut durchkühlen lassen.