1A+1B Vegetarisch

Erdbeer-Kokos-Mini-Cheesecakes

Zubereitungszeit
150 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Die Kochformen auf einem Teller oder einer flachen Unterlage bereitstellen, die auch in den Gefrierschrank kann. Die Cantuccini-Kekse in der Küchenmaschine oder einem Mixer fein mahlen. Mit der geschmolzenen Butter vermengen und die Mischung auf den Boden der Kochformen verteilen. Mit der Rückseite eines TL gut andrücken. Den Inhalt des Beutels PS. food & lifestyle Erdbeer-Dessert unter den Quark rühren. Auf die Kochformen verteilen und mit einem TL etwas glätten. 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Kochform kurz unter warmes Wasser halten, sodass die Cheesecakes leicht herausgleiten. Je zwei auf einem Teller servieren und mit frischer Minze garnieren.
2. Achtung! Dies ist ein Nachtisch für besondere Anlässe und Feiertage.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle dessert aardbei
- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle cantuccini kokos
- [ ] 200 g magerer Quark
- [ ] 20 g geschmolzene Butter
- [ ] Frische Minze

Nährwerte pro Person

Energie	**140 kcal**
Kohlenhydrate	**5 g**
Fett	**6 g**
Ballaststoffe	**1 g**
Eiweiß	**14 g**