1A+1B Vegetarisch

Erdbeer-Zitronen-Cheesecake

Zubereitungszeit
135 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Sicherstellen, dass die Gelatine gebrauchsfertig ist (Anleitung auf der Verpackung beachten). Die Waffeln in der Küchenmaschine fein mahlen und gut mit der Butter vermengen. Die Springform mit Backpapier auslegen und die Waffeln gleichmäßig mit der Rückseite eines Löffels auf dem Boden verteilen. Den Quark mit dem Inhalt des Beutels Dessert Erdbeere, dem Zitronensaft und der Gelatine vermengen. Gut durchrühren und auf die Springform gießen. Den Cheesecake mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Mit Zitronenzeste und frischer Minze garnieren.

Zutaten

- [ ] 2 Beutel PS. food & lifestyle wafels aardbei
- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle dessert aardbei
- [ ] 300 g magerer Quark
- [ ] 3 Gelatineblätter
- [ ] 20 g Butter, geschmolzen
- [ ] 1 TL Zitronensaft
- [ ] 1 TL Zitronenzeste
- [ ] Frische Minze

Nährwerte pro Person

Energie	**197 kcal**
Kohlenhydrate	**7 g**
Fett	**9 g**
Ballaststoffe	**1 g**
Eiweiß	**20 g**