1A+1B Vegetarisch

Schokoladen-Limetten-Cheesecake

Zubereitungszeit
120 minuten

Portionen
Voor 4 personen

Zubereitungsart

1. Die Gelatine für die Verwendung vorbereiten (Anleitung auf der Verpackung beachten). Die Springform mit Backpapier auslegen. ½ Waffel beiseite halten und den Rest der Waffeln in der Küchenmaschine fein mahlen. Mit der geschmolzenen Butter vermengen und die Mischung auf dem Boden der Springform verteilen. Mit der Rückseite eines Löffels gut andrücken. Den Inhalt des Beutels Dessert Schokolade mit dem Quark, der Gelatine und dem Limettensaft vermengen. Gut umrühren und die Mischung in die Springform stürzen. Den Cheesecake mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die beiseite gelegten Waffeln in Stücke brechen und den Cheesecake mit den Waffelstücken und dem Kakaopulver garnieren.

Zutaten

- [ ] 1 Beutel PS. food & lifestyle dessert chocolade
- [ ] 2 Beutel PS. food & lifestyle wafels chocolade
- [ ] 300 g magerer Quark
- [ ] 3 Gelatineblätter
- [ ] 20 g geschmolzene Butter
- [ ] 1 TL Limettensaft
- [ ] 1 TL Kakaopulver

Nährwerte pro Person

Energie	**201 kcal**
Kohlenhydrate	**7 g**
Fett	**9 g**
Ballaststoffe	**2 g**
Eiweiß	**20 g**