



1A+1B

Gefrorener Vanille-Cheesecake



Zubereitungszeit
140 minuten



Portionen
Voor 2 personen

Zubereitungsart

- 1 Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Kekse in der Küchenmaschine oder im Mixer fein mahlen. Mit der geschmolzenen Butter vermengen und die Mischung auf dem Boden verteilen. Mit der Rückseite eines TL gut andrücken. Den Inhalt des Beutels PS. food & lifestyle Dessert Vanille mit einem Löffel unter den Quark rühren. Die Mischung in die Springform schütten und 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Der Cheesecake ist dann genau richtig. Den Cheesecake halbieren und die andere Hälfte für das nächste Mal im Gefrierschrank aufbewahren. Den Cheesecake dann ca. 1,5 Stunden antauen lassen.

Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle dessert vanille
- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle biscuit speculaas
- ☐ 100 g magerer Quark
- ☐ 2 TL (10 g) geschmolzene Butter

Nährwerte pro Person

Energie	156 kcal
Kohlenhydrate	7 g
Fett	5 g
Eiweiß	18 g