

Erdbeer-Kokos-Mini-Käsekuchen



150 Minuten



4 Personen



NÄHRWERTE

| | |
|---------------|----------|
| Energie | 140 Kcal |
| Kohlenhydrate | 5.4 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Fette | 6.9 g |

Nährwert pro Person

ZUTATEN

- 1 Beutel PowerSlim Dessert Erdbeer-Heidelbeer
- 1 Beutel PowerSlim Cantuccini Kokos
- 200 g Magerquark
- 20 g geschmolzene Butter
- Frische Minze zum garnieren
-
- Extra:
- 8 Kochringe oder Gläser mit 5 cm Umfang Mixer oder Küchenmaschine

ZUBEREITUNG

Die Kochringe auf einen Teller oder eine andere ebene Fläche legen, die in den Gefrierschrank mitgenommen werden kann. Nun die Cantuccini in der Küchenmaschine oder im Mixer fein zerkleinern und anschließend mit der geschmolzenen Butter mischen und auf dem Boden der Kochringe verteilen. Die Mischung mit der abgerundeten Seite eines Teelöffels gut andrücken. Den Inhalt des Beutels PowerSlim Dessert Erdbeer-Heidelbeer in den Quark rühren und auf die Kochringe aufteilen. Alles danach mit einem Teelöffel glattstreichen und für 2 Stunden in den Gefrierschrank legen. Den Kochring kurz vor dem Servieren kurz unter heißes Wasser halten, damit die Füllung leicht herausgleiten kann. Paarweise auf einem Teller servieren und mit frischer Minze garnieren. Aufgepasst! Dies ist ein Dessert für besondere Anlässe und Feiertage.

TIP: WENN DER KÄSEKUCHEN IM GEFRIERSCHRANK AUFBEWAHRT WIRD, DANN MUSS ER 1,5 STUNDEN VOR DEM VERZEHRE LANGSAM AUFGETAUT WERDEN.