



NO BAKE CHEESECAKES

🕒 30 Min ☺ Leicht

Auskühlen 4 h

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

1 Pck. MinusL Butterkekse mit Schokolade

70 g MinusL Butter

300 g MinusL Nuss-Nougat Creme

1 Pck. MinusL Frischkäse

40 g Puderzucker, gesiebt

MinusL Sprühsahne zum Garnieren

Mandelsplitter zum Garnieren

laktosefreie Vollmilchschokolade (für die Schokosplitter)

ZUBEREITUNG

1. Die gut gekühlten MinusL Butterkekse mit Schokolade in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerkleinern.
2. 70 g MinusL Butter schmelzen und mit 2 EL MinusL Nuss-Nougat-Creme in einer Schüssel vermengen, bis sich eine krümelige Masse bildet. Die Masse in Dessertformen, Muffinformen oder Dessertringe geben und andrücken.
3. Den MinusL Frischkäse in eine Schüssel geben, Puderzucker darüber sieben und alles gut vermengen. Dann den Rest der MinusL Nuss-Nougat-Creme dazu geben und alles vermengen.
4. Die Creme auf den Keksboden in die Förmchen geben und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und erkalten lassen.
5. Die Törtchen zum Schluss mit Nusssplittern, Schokosplittern, Nüssen und MinusL Sahne verzieren.