

LIMETTEN-KÄSEKUCHEN

- 🌿 FIBROKI-Kakao-Kekse
- 🌿 DIETESSE.3-Marmelade
- 🌿 2 halbfetter Quark
- 🌿 2 Naturjoghurts
- 🌿 Gelatine-Sahne-Standmittel
- 🌿 Saft von 4 Limetten
- 🌿 Limettenschale (aus 1 Limette)
- 🌿 Saisonfrüchte zur Dekoration

Zubereitung:

Den Boden einer Kuchenform mit gebrochenen FIBROKI-Keksen decken und mit DIETESSE.3-Marmelade bestreichen. Quark und Joghurt einrühren. Gepressten Limettensaft, Limettenschale und Sahne-Standmittel (zubereitet nach den Anweisungen auf der Packung) dazu geben. Geschlagene Mischung gründlich auf die mit Marmelade bedeckten Kekse verteilen und glatt machen. Mit Saisonfrüchte, z. B. Erdbeeren, dekorieren. Im Kühlschrank über Nacht abkühlen lassen.