



Passionsfrucht-Cheesecake-Dessert

„no-bake“ mit Pekannuss und Ingwer



20-30min



3-4 Personen

Wenn es mal wieder ein Dessert sein darf – und warum nicht? –, empfehlen wir unbedingt diese fruchtig-cremige Komposition, die sich unsere Köchin Hannah ausgedacht hat! Die knusprigen Brösel aus zerkrümelten Keksen, Pekannüssen und feinem Ingwer sind das perfekte Bett für die cheesecake-artige Frischkäse-Joghurt-Mischung mit Limette und die leckere Sauce aus frischer Passionsfrucht.

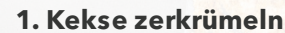
- 3 Packungen Butterkekse ^{1,7}
- 1 Päckchen Pekannusskerne ¹⁵
- 2 Stück frischer Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Becher griechischer Joghurt ⁷
- 10g frische Minze
- 4 Passionsfrüchte

- 2EL Butter ⁷
- Zucker

- kleiner Topf
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene
Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 628kcal, Fett 37.7g,
Kohlenhydrate 57.8g, Eiweiß 10.9g



4. Creme anrühren

2. Keksboden zubereiten

5. Minze schneiden

3. Limette vorbereiten

6. Fruchtsauce herstellen

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**