

NO BAKE ORANGEN CHEESECAKE

🕒 ⚡ Leicht



MATERIALIEN

Löffel
Backpapier
Schüssel
Schäler
Kochtopf
Backblech

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN



ZUTATEN

Cookie
20 Teile

Butter 
9 EL

Weißer Zucker 
3 EL

Frischkäse 
440 Gramm

Kondensmilch 
150 Milliliter

Orange 
2 Teile

Schlagobers 
125 Milliliter

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Butterkekse sehr fein zerbröseln und mit geschmolzener Butter und Zucker vermischen.

SCHRITT 02

Eine kleine Kuchenform mit Backpapier auslegen und die Butterkekse Mischung darin verteilen und fest an den Boden drücken. Dann im Kühlschrank kalt stellen.

SCHRITT 03

Für die Füllung Frischkäse, Kondensmilch, Staubzucker und Orangenabrieb mit der Hand verrühren.

SCHRITT 04

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und dann unter die Frischkäse Masse heben.

SCHRITT 05

Gleichmäßig in der Kuchenform verteilen und die fertige Cheesecake für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.