

Mango-Käsekuchen ohne Backen

Dessert

Level ■■□□

6

7 Std.

Zubereitung

Zerkleinern Sie die Vollkornkekse und vermischen Sie diese mit der geschmolzenen Butter. Drücken Sie die Keksmasse in den Boden einer 26 cm großen Springform.

Vermischen Sie als nächstes den Fresubin 3.2 KCAL Drink Mango-Geschmack mit dem Frischkäse, der Milch und dem Zucker. Geben Sie die Gelatine in heißes Wasser, bis sie vollständig aufgelöst ist und fügen Sie sie dann zur Frischkäse-Mischung hinzu.

Füllen Sie nun alles in die Kuchenform und kühlen Sie den Kuchen für 40 Minuten.

Gießen Sie anschließend das Mangopüree über und stellen Sie den Käsekuchen für mindestens 6 Stunden oder über Nacht kühl.

Zutaten

200 ml	Fresubin 3.2 KCAL Drink Mango*
1 Packung	Frischkäse (200 g)
50 ml	Milch
30 g	Zucker
250 g	Mangopüree
1 EL	Gelatine (15 g)
100 ml	heißes Wasser
200 g	Vollkornkekse
50 g	geschmolzene Butter

Nährwerte pro Portion

Energie	401	kcal
Eiweiß	11	g
Fett	20	g
Kohlenhydrate	43	g

* Geschmacksrichtung. Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei bestehender oder drohender Mangelernährung.

(04.23/SG)

Fresenius Kabi Deutschland GmbH
Kundenberatung
61346 Bad Homburg
T 0800 / 788 7070
F 06172 / 686 8239
kundenberatung@fresenius-kabi.de
www.fresenius-kabi.com/de

Fresubin®