



Mango-Käsekuchen ohne Backen

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.

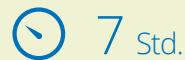
Vermischen Sie als nächstes den Fresubin 3.2 KCAL Drink Mango-Geschmack mit dem Frischkäse, der Milch und dem Zucker. Geben Sie die Gelatine in heißes Wasser, bis sie vollständig aufgelöst ist und fügen Sie sie dann zur Frischkäse-Mischung hinzu.

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.

Dessert

Level



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)