


Blaubeer-Cheesecake-Dessert

Lemon-Cheesecake-Creme-Dessert mit Heidelbeeren

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

300 g tiefgekühlte Heidelbeeren
(Blaubeeren)
250 g Speisequark (Magerstufe)
200 ml Buttermilch
1 Pck. Dr. Oetker Cremedessert
Lemon Cheesecake

1 Vorbereiten:

Blaubeeren auftauen und abtropfen lassen.

2 Zubereiten:

Speisequark und Buttermilch in einen Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen.

3 Blaubeeren in eine Schale geben, Creme daraufgeben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch mit geraspelter weißer Schokolade bestreuen.