

Rezept

# Schoko-Cheesecake-Bowl

Ein Rezept von Schoko-Cheesecake-Bowl, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>75 g</b> Mandeln	<b>200 g</b> vegane Butterkekse
<b>65 g</b> vegane Margarine	<b>100 g</b> vegane Zartbitter-Schokodrops
<b>1</b> Bio-Limette	<b>300 g</b> Himbeeren
<b>2 Pck.</b> Vanillezucker	<b>100 g</b> aufschlagbare Pflanzencreme
<b>100 g</b> vegane Skyralternative	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal, 45 g F, 13 g EW, 60 g KH

## Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie beginnen zu duften. Herausnehmen, fein hacken. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln.
2. Margarine und 60 g Schokotropfen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen. Keksbrösel und 30 g geröstete Mandeln unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf die Bowls verteilen, leicht andrücken und ca. 15 Min. in das Tiefkühlgerät geben.
3. Inzwischen die Limette heiß waschen und abtrocknen. Mit einem Zestenreißer die Schale ablösen, den Saft auspressen. Limettenzesten und -saft mit 220 g Himbeeren und dem Vanillezucker in einem kleinen Topf aufkochen, mit einem Pürierstab pürieren und ca. 5 Min. bei kleiner Hitze leicht andicken lassen.
4. Die Pflanzencreme steif schlagen, den Skyr unterheben. Die Bowls aus dem Tiefkühlgerät nehmen und die Creme gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Zum Servieren die Himbeersauce sowie die übrigen Mandeln, Schokotropfen und Himbeeren in Streifen auf der Creme anrichten und servieren.