



KIRI®-REZEPT

KIRI® CHEESECAKE

Für 2 Erwachsene 🖐️ und 2 Kinder 🧒 braucht man:

10 Portionen Kiri®, 30 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen

100 g Biskuit (Typ Spekulatius), zerbröseln

50 g Butter, 40 Sekunden in der Mikrowelle erhitzen

Einige große Erdbeeren

4 Gelatineblätter

1 TL Zitronensaft

50 g Puderzucker

200 ml Sahne

120 g Joghurt

- 🖐️ Für den Biskuitboden vermengt Ihr Kind die zerbröselten Biskuits und die aufgeweichte Butter.
- 🖐️ Die Mischung auf dem Boden einer Backform verteilen, diese anschließend in den Kühlschrank stellen.
- 🖐️ Der Junior Chefkoch vermengt die Kiri® Portionen mit dem Zucker, dem Joghurt und dem Zitronensaft.
- 🖐️ Die Gelatineblätter in einer Schüssel kaltem Wasser einweichen, anschließend in 100 ml kochendem Wasser auflösen.
- 🖐️ Die Gelatine zur Kiri®-Mischung geben und rasch verrühren.
- 🖐️ Die Sahne mit einem Handmixer steif schlagen und anschließend unter die Mischung heben.
- 🖐️ Die Mischung auf den Biskuitboden gießen, 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 🖐️ Vor dem Servieren kann Ihr Kind das Ganze mit den großen Erdbeeren dekorieren.