Nah&Frisch



www.philadelphia.de Professional

Philadelphia OREO Cheesecake im Glas

Dessert Kekse Schnelle Küche Sommer

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Philadelphia, Joghurt und Zitronensaft mit dem elektrischen Handmixer verrühren. Gelatine im Topf mit 150 ml kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Zucker zur Gelatine ins Wasser geben und erwärmen, bis sich Gelatine und Zucker gelöst haben. Zügig unter die Philadelphia Creme rühren. Die Cheesecakemasse für mindestens 2 Stunden kühlen.
Die OREO Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Butter mit den Bröseln vermischen und zur Seite stellen.
Mit einem Teelöffel die Keksmasse in die Gläser füllen, leicht andrücken und dann eine Schicht Cheesecake darüber verteilen. Diesen Schritt so oft wiederholen, bis die Gläser voll sind. Gläser für mindestens 4 Stunden oder über Nacht kühlen.
Kurz vor dem Servieren mit OREO Keksen und frischen Minzblättern dekorieren.

Zutaten

- 3 x Pkg. Philadelphia Klassisch
- Doppelrahmstufe (à 175 g)
- 200 g Joghurt
- 3 x EL Zitronensaft
- 1 x Päckchen gemahlene Gelatine
- (oder 6 Blatt)
- 75 g Zucker
- 24 x Oreo Kekse
- (einige Mehr für die Garnitur)
- 60 g geschmolzene Butter
- Frische Minze für die Dekoration