



beleaf in delicious vegan desserts!



BELEAF CHEESECAKE

Mit diesem Dessert begeistern Sie alle Gäste!



SO WIRDS GEMACHT

- 1 Mehl, Zucker und Butter in Stücken, zu einem Teig verkneten, 30 min. kühlen.
- 2 Ofen 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Springform einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
- 3 Den Teig ausrollen und in die vorbereitete Springform legen, mit einer Gabel einstechen.
- 4 Alle Zutaten für den Belag mixen.
- 5 Die Käse-Mischung in die Form füllen, 1 Stunde backen.
- 6 Über Nacht auskühlen lassen.
- 7 Die Erdbeeren halbieren und auf dem Cheesecake verteilen.
- 8 Den Tortenguss laut Packungsanweisung zubereiten und mit einem Esslöffel über den Kuchen träufeln.

ZUTATEN

Springform, Ø 22cm

FÜR DEN TEIG

- 210 g Mehl
- 70 g Zucker
- 140 g beleaf Butter Alternative



FÜR DEN BELAG

- 360 g beleaf Crème fraîche Alternative
- 140 g beleaf Yogurt Alternative
- 120 g beleaf Spread
- 200 ml beleaf Cream Alternative
- 120 g flüssige beleaf Butter Alternative
- 120 g Zucker
- 1 Pk. Vanille-Puddingpulver (70g)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone (Saft und Schale)
- ½ Pk. veganer roter Tortenguss (biovegan)
- 500 g Erdbeeren



beleaf – Emmi Food Service
emmi-food-service.ch

Entdecke weitere beleaf Produkte!

