

# No-bake Baileys®-Cheesecake im Glas

10 Portionen



gelingt leicht

— bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Für den Boden:

160 g Petits Beurre

(Butterguetzi)

50 g Butter, flüssig

### Für die Crème:

200 g Philadelphia®

(Doppelrahm-Frischkäse)

1 ½ dl Baileys® (Irish Cream)

1 dl Halbrahm

1 Beutel Dr. Oetker Veganes

Geliermittel

### Für die Garnitur:

2 dl Halbrahm

1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

Dr. Oetker Streudekor (nach

Belieben)

## 1 Für den Boden:

Petit Beurre® in der Küchenmaschine oder in einem Plastikbeutel zerkleinern, sodass eine feinsandige Masse entsteht. Mit der geschmolzenen Butter vermengen. Mithilfe eines Löffels in 10 Gläschen à je 1dl verteilen und leicht andrücken.

## 2 Für die Crème:

Alle Zutaten für den Teig vermischen und mit dem Mixer kurz aufschlagen. Das vegane Geliermittel nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Frischkäsemasse rühren. Die Masse sofort in die Gläschen verteilen.

Während ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

## 3 Für die Garnitur:

Rahmhalter unter den Rahm rühren und aufschlagen. Die Cheesecakes damit garnieren.

Vor dem Servieren mit Streudekor bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Crèmemasse am besten in einen Massbecher geben, um die Gläschen damit zu befüllen.