



CHOCOLATE CHEESECAKE BITES (VEGAN)

Zubereitung: 45 Minuten

Kühl stellen: ca. 4 Stunden

Zutaten (für 6 Personen)

- 18 Stk. Petit Coeur
- 30g vegane Butter
- 300g veganer Joghurt
- 20g Schokoladen-Puddingpulver
- 30g Zucker
- 1 EL Kakaopulver

1 Packung Petit Coeur beinhaltet 12 Biscuits.

Zubereitung

1. Ofen auf 180° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 18 Petit Coeur in Biscuit- und Schokoladenteile trennen.
2. Biscuitteile in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Nudelholz zerbröseln, bis eine sandige Konsistenz erreicht ist.
3. Vegane Butter schmelzen und mit den zerbröselten Biscuits in einer Schüssel vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Die Mischung gleichmässig auf 6 Muffinförmchen verteilen und mit einem Löffel festdrücken, sodass ein gleichmässiger Boden entsteht.
5. Die Förmchen im Kühlschrank kaltstellen, während die Füllung vorbereitet wird.
6. In einer Schüssel den veganen Joghurt, das Schokoladenpuddingpulver, den Zucker und das Kakaopulver gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
7. Die Schokoladenteile der Petit Coeur im Wasserbad vorsichtig schmelzen und anschliessend unter die Joghurtmischung rühren, bis die Schokolade gleichmässig verteilt ist.
8. Die Füllung gleichmässig auf die vorbereiteten Böden in den Muffinförmchen verteilen.
9. Die Bites im vorgeheizten Ofen für 20-25 Minuten backen, bis die Füllung leicht fest wird und die Oberfläche trocken aussieht. Die Bites dürfen in der Mitte noch leicht wackeln, da sie beim Abkühlen fester werden.
10. Die Cheesecake-Bites vollständig auskühlen lassen. Nach belieben mit den restlichen Petit Coeurs dekorieren.