


**NÄHRWERTE
pro Stück:**

Brennwert	266 kcal
Kohlenhydrate	18,2 g
Eiweiß	6,9 g
Fett	19 g

VEGANER AVOCADO-KÄSEKUCHEN

ZUTATEN für 4 Stücke:

- 1 WEIDER Protein Cookie Karamell-Schoko
- 250 g (ca. 2 Stk.) Avocado
- 100 g Kokoscreme
- 25 g Saft einer Limette
- 100 g IMO-Sirup
- 10-15 Flavour Drops Cheesecake
- 6 g Agar Agar

ZUBEREITUNG:

1. Protein Cookie auf den Boden einer Springform mit 14 cm Durchmesser legen und ggfs. vorher die Ränder etwas abschneiden. Die Krümel auf jeden Fall aufheben und später für das Topping verwenden.
2. Die restlichen Zutaten (außer Agar Agar) gut pürieren.
3. Etwas Wasser aufkochen und das Agar Agar einrühren. 2 min. köcheln lassen und anschließend unter die Avocadomasse rühren.
4. Den Kuchen im Kühlschrank 2-3 Std. fest werden lassen und z.B. mit dunkler Schokolade und Cookie-Krümeln verzieren.

