

Veganer Spekulatius-Cheesecake im Glas

Rezept für 4 Personen



Vegetarisch, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Cheesecake

- 80g [Spekulatius-Guetzli](#)
- 1 EL Rapsöl
- 130g Soyanda Rahmfrischkäse
- 120g Sojajoghurt
- 1 Päckli Vanillezucker
- 20g Puderzucker
- [Spekulatius-Guetzli](#) und Kakaopulver für die Dekoration
- 4 Gläser

Zubereitung Cheesecake

Die Spekulatius-Guetzli in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Wallholz zerkleinern. Die Hälfte der Spekulatius-Brösel mit dem Rapsöl vermengen und in kleine Gläser geben. Die Brösel fest andrücken und die Gläser für mind. 1 Stunde kühl stellen.

Den Frischkäse, das Sojajoghurt, Vanillezucker und Puderzucker mischen und die Hälfte der Masse auf den Spekulatius-Boden geben. Einige Spekulatius-Brösel auf die Frischkäsemasse geben und die andere Hälfte wiederum Frischkäsemasse darauf verteilen.

Verzieren mit Spekulatius-Guetzli und Kakaopulver.