

OREO PROTEINCAKE REZEPT glutenfrei

Rezept für eine 12cm Form:

Boden: 240 g Kichererbsen, 100 ml Wasser, 10 g Kakaopulver, 20 g Energybody Whey Protein Double Chocolate, 1/2 Päckchen Backpulver

Alles in einem Mixer zu einer homogenen Masse pürieren. Anschließend in einer vorgefetteten Form 30 Minuten bei 170 °C backen.

Topping:

6 Oreo-Kekse, 200 g Joghurt, Vanille Flave Drops, Gelatine.

Gelatine nach Verpackungsanweisung verarbeiten, 3 Oreo-Kekse zerkleinern und unterrühren. Anschließend die Creme auf den abgekühlten Kuchenboden geben, mit restlichen Oreo-Keksen dekorieren und 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

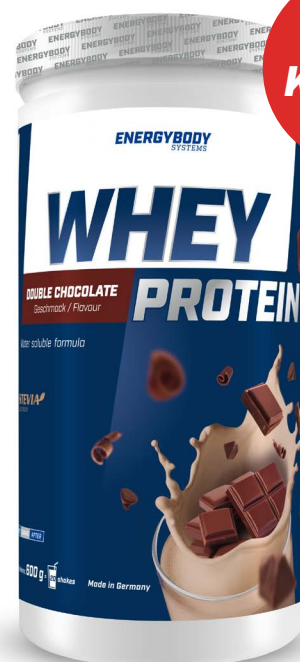
Schick uns dein Foto!

Wir sind auf der Suche nach dem/der besten Energybody Bäcker/in! Sende uns dein Foto auf Social Media & sei ein Teil von:

#TeamEnergybody



@energybodysystems



JETZT KAUFEN

www.energybody.shop