



---

MALTESERS Malted No Bake Cheesecake Squares  
RECEPT

# **MALTESERS Malted No Bake Cheesecake Squares**



<?xml version="1.0"?>

TIJD

30 minuten (plus afkoelen)

INGREDIËNTEN

9 items

GOED VOOR

16 porties

These peppers will add some colour to your mealtime. Swap the beef with roasted vegetables for a meat-free meal.

DELEN

- [Pinterest \(opent in nieuw venster\)](#)
- [Facebook \(opent in nieuw venster\)](#)
- [Twitter \(opent in nieuw venster\)](#)
- [Download \(opent in nieuw venster\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## INGREDIËNTEN

- 40g MALTESERS, roughly chopped
- 8 Mini MALTESERS Bunnies (cut in half)
- 150g lighter digestive biscuits
- 40g unsalted butter
- 340g light cream cheese

- 300g 0% fat Greek yoghurt
- 75g icing sugar
- 3 sheets gelatine
- 3 heaped tsp instant Malted drink powder

## INSTRUCTIES

1. 2013  
Vet een vierkante cakevorm van 20 cm in en bekleed deze met bakpapier of folie.
2. 12  
Maal de koekjes in een keukenmachine of doe ze in een diepvrieszak en sla ze tot kruimels.
3. 12  
Smelt de boter een paar seconden in de magnetron of in een pan op het fornuis, en roer de koekkruimels erdoor.
4. 12  
Druk de vochtige kruimels tegen de bodem van de beklede bakvorm. Je kunt de platte bodem van een glas of de achterkant van een lepel gebruiken om een platte laag biscuit te maken.
5. 12  
Zet in de koelkast om af te koelen terwijl je de topping maakt.
6. 12  
Mix in een grote kom de roomkaas light, de 0% Griekse yoghurt en de poedersuiker.
7. 12  
Doe de gelatine in een kom en dompel deze onder in koud water zodat deze zacht wordt.
8. 12  
Meng het Ovomaltine Instantdrink met 50 ml water in een kleine pan en breng het net aan de kook. Haal van het vuur.
9. 12  
Knijp overtollig water uit de zachte gelatinebladen en roer ze door de pan van de moutvloeistof totdat ze zijn opgelost.
10. 12  
Giet dit bij het roomkaasmengsel en klop het erdoor.
11. 12  
Roer de gehakte maltesers erdoor en schep ze in de vorm op de koekjesbodem.
12. 12  
Zet weer in de koelkast en laat ten minste 3 uur of gedurende de nacht opstijven.
13. 13  
Om te serveren haal je het uit het blik met behulp van het papier, snijd je er 16 vierkantjes uit en zet je op elk vierkantje een halve mini Maltesers Bunny.

## Meer van dit soort recepten



### [Mac 'n' Choc Cups](#)

Kooktijd

30 Minutes

Ingrediënten

9 items

[DETAILS](#)



## **Unicorn Ice-cream Waffle Sandwiches**

Kooktijd

20 Minutes

Ingrediënten

9 items

[DETAILS](#)



## **MALTESERS Blondies**

Kooktijd

45 minuten

Ingrediënten

9 items

[DETAILS](#)



## **MALTESERS Crunchy Rocky Road**

Kooktijd

20 minuten

Ingrediënten

6 items

[DETAILS](#)

---

**Source URL:** <https://www.maltesers.nl/node/406>