



## Berry cheesecake balls

**Μερίδες:** 14-15 balls **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 50 λεπτά

Φυλάσσουμε τα balls καλυμμένα στο ψυγείο για 4 μέρες ή στην κατάψυξη για 1 μήνα.

### **Υλικά:**

**[150 γρ. Violife Creamy Γεύση Original](#)**

ξύσμα από 1 λάιμ

½ κ.σ. χυμό λάιμ

180 γρ. αλεύρι αμυγδάλου

60 γρ. [μαρμελάδα φρούτα του δάσους χωρίς ζάχαρη](#)

½ κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

60 γρ. μπισκότα τύπου digestive, χωρίς ζάχαρη

### **Εκτέλεση**

1) Βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων το αλεύρι αμυγδάλου, το ξύσμα και το χυμό λάιμ, τη μαρμελάδα, το εκχύλισμα βανίλιας και το [Violife Creamy Γεύση Original](#), πολτοποιούμε καλά.

2) Μεταφέρουμε το μείγμα σε βαθύ πιάτο ή μπολ και βάζουμε στην κατάψυξη για 20 λεπτά. Παράλληλα αλέθουμε τα μπισκότα στον επεξεργαστή τροφίμων και τα μεταφέρουμε σε άλλο βαθύ πιάτο.

3) Βγάζουμε το μείγμα από την κατάψυξη, φοράμε γάντια ή βρέχουμε ελαφρώς τα χέρια μας και με γρήγορες κινήσεις σχηματίζουμε λίγες μπαλίτσες στο μέγεθος καρδιού και τις βάζουμε στο αλεσμένο μπισκότο. Τις ρολάρουμε να καλυφθούν και τις τοποθετούμε σε πιάτο ή δισκάκι με λαδόκολλα. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με το υπόλοιπο μείγμα.

4) Βάζουμε τα balls στην κατάψυξη για 30 λεπτά κι έπειτα μπορούμε να τα σερβίρουμε. Αποθηκεύουμε τα υπόλοιπα στο ψυγείο.