



MARMORIERTER SCHOKOLADE-CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterguetzli, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Backform

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

500 g Frischkäse

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

4 Ei(er)

150 g Weisse Schokolade, geschmolzen

150 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter gut vermischen und mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Frischkäse, Puddingpulver und Eier zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Masse halbieren, in eine Hälfte die geschmolzene weiße Schokolade und in die andere Hälfte die geschmolzene dunkle Schokolade unterziehen.
5. Abwechselnd die helle und dunkle Masse in die Mitte des Keksboden gießen, sodass eine Marmorierung entsteht. Wenn notwendig mit einem Löffel nachhelfen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
7. content not maintained in this language