



KÜRBIS-KÄSEKUCHEN MIT INGWERBODEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN INGWERBODEN

50 g Butter, geschmolzen
200 g Ingwerkekse, zerbröseln

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
750 g Frischkäse, ungekühlt
250 g Kürbispüree
250 g Zucker
35 g Stärke, z.B. Maizena
50 ml Ahornsirup
2 g Ingwerpulver
2 Prisen Muskatnuss, gemahlen
150 g Ei(er)

FÜR DAS TOPPING

150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
50 g Saure Sahne 20 % Fett
50 g Zucker
15 g Vanilleextrakt
150 g karamellisierte Mandeln, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Ingwerboden: Geschmolzene Butter und Ingwerkekse gut vermischen und in eine befettete Kuchenform geben.
2. Für die Füllung: QimiQ glatt rühren, Frischkäse dazugeben und gut vermischen. Kürbis, Zucker, Maisstärke, Ahornsirup und Gewürze dazugeben und solange rühren bis eine glatte Masse entsteht.
3. Eier dazugeben, gut verrühren und auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 110 °C ca. 90-120 Minuten backen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Sauerrahm, Zucker, Vanilleextrakt und Mandeln dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Auf dem kalten Käsekuchen verteilen und einkühlen.