



ITALIENISCHER KÄSEKUCHEN-BODEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE(N), Ø 28 CM

200 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
243 g	Zucker
49 g	Dextrose
15 g	Stärke Novation 4600
876 g	Ricotta 45 % Fett, ungekühlt
29 g	Butter, ungekühlt
103 g	Kondensmilch, gezuckert 10 % Fett
200 g	Ei(er)
7 g	Vanilleextrakt
4 g	Orangenessenz
100 g	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen.
2. Dextrose, Stärke und Zucker gut vermischen.
3. Ricotta, QimiQ Classic, Butter, Milch, Eier, Vanilleextrakt, Orangenextrakt und Wasser gut vermischen. Alle trockenen Zutaten zugeben und gut verrühren.
4. In eine befettete Kuchenform geben und ca. 65 Minuten backen.