



IRISH CREME-PFEFFERMINZ-KÄSEKUCHEN MIT KAFFEESTREUSEL



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Oberfläche bleibt stabil und reißt nicht ein
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Backen ohne Wasserbad
- Gelingsicher



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

FÜR DEN BODEN

150 g	Butterguetzi
30 g	Kristallzucker
50 g	Butter, geschmolzen
	Zimt

FÜR DIE STREUSEL

680 g	Butter, gekühlt
1020 g	Kristallzucker
680 g	Brotmehl
340 g	Kakaopulver
100 g	Lösliches Kaffeepulver

FÜR DIE FÜLLUNG

450 g	QimiQ Rahm-Basis
300 g	Kristallzucker
45 g	Stärke, z.B. Maizena
	Vanilleextrakt
700 g	Frischkäse
200 g	Baileys® Irish Cream
	Pfefferminzöl
270 g	Vollei(er)
105 g	Zitronensaft
3 g	Zitronenschale, fein gerieben

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Kekse, Zucker, Butter und Zimt gut vermischen und in eine befettete Kuchenform geben.
2. Für die Streusel: Butter mit Zucker cremig rühren. Mehl und Kakaopulver zugeben und gut vermischen. Gleichmäßig auf ein befettetes Backblech geben und bis zur gewünschten Bräune backen. Auskühlen lassen und zerbröseln.
3. Den Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Für die Füllung: ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
5. Zucker, Maisstärke und Vanilleextrakt gut vermischen. Frischkäse zugeben und glattrühren. QimiQ Classic, Baileys, Pfefferminzöl, Eier, Zitronensaft und Zitronenschale zugeben und gut vermischen.
6. Die Füllung auf dem Boden verteilen und mit den Streuseln bedecken. Ca. 120 Minuten backen. Achtung: Der Käsekuchen ist nach dem Backen weich und muss noch mindestens 8 Stunden gekühlt werden.