



FRISCHÄSE-KUCHEN DOPPELRAHMSTUFE



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 STÜCK, Ø 22 CM

FÜR DEN BODEN

150 g	Butterguetzli
30 g	Kristallzucker
50 g	Butter, geschmolzen
	Vanilleextrakt

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme
500 g	Triple Crème Cheese
100 g	Kristallzucker
	Vanilleextrakt
50 g	Saurer Halbrahm
30 ml	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Kekse, Zucker, Butter und Vanilleextrakt gut vermischen. In eine befettete Kuchenform geben.
2. Für die Füllung: Frischkäse mit Zucker und Vanilleextrakt glattrühren.
3. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Sauerrahm, Zitronensaft und Frischkäsemasse zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die Creme auf den Boden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (vorzugsweise über Nacht). Nach Belieben dekorieren.