



NO-BAKE BALSAMIC AND PEAR CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g	Butterguetzli
50 g	Butter, flüssig
30 g	Zucker
2 g	Salz
2 g	Zimt, gemahlen
150 g	QimiQ Whip Konditorcreme, kalt
150 g	QimiQ Rahm-Basis, kalt
100 g	Axelrod Frischkäse, glatt gerührt
100 g	Zucker
50 g	Upstate Farms Sauerrahm
200 g	Vermont Mascarpone
100 g	Boiron Birnenmark
5 g	Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste
150 g	Williams-Birne-Hälften Konserve, abgetropft
30 g	Balsamic Glaze By Mas Portell

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language