



NO-BAKE MIXED BERRY AND GOAT CHEESE CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Verhindert das Austrocknen beim Regenerieren
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Tiefkühlstabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTE(N), 23 CM Ø

250 g	
300 g	Kuchenmehl
50 g	Valrhona Kakaopulver
2 g	Salz
4 g	Backpulver
225 g	Butter, weich
250 g	Zucker
60 g	Vollei(er)
3 g	Agar-Agar, getrocknet
100 g	Wasser, gekühlt
200 g	Ravifruit Himbeerpüree
125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	QimiQ Rahm-Basis, gekühlt
200 g	Sierra Nevada Frischkäse, ungekühlt
75 g	La Bonne Vie Ziegenkäse
100 g	Zucker
50 g	Upstate Farms Sauerrahm
30 g	Zitronensaft
20 g	Nielsen-Massey Bourbon Vanille Paste
300 g	Heidelbeeren
200 g	Clear Coat Glaze

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
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language

9. content not maintained in this language

10.content not maintained in this language