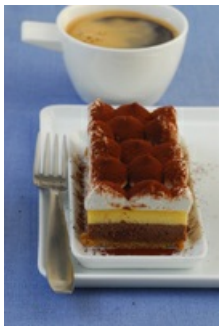
SCHOKOLADE-VANILLE-FRISCHKÄSE-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung

25 mittel

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 30 X 30 CM BLECH

FÜR DEN BODEN

150 g	Butterguetzli, zerbröselt
50 g	Butter, geschmolzen
	Zimt, gemahlen

FÜR DIE CREME

250 g	
400 g	Frischkäse
150 g	Zucker
30 g	Stärke, z.B. Maizena
3	Ei(er)
10 g	Vanillezucker
100 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

FÜR DAS TOPPING

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Saurer Halbrahm
80 g	Puderzucker
200 ml	Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter und Zimt gut vermischen und mit einem Glas in ein befettetes Backblech drücken.
3. Für die Creme: QimiQ Saucenbasis, Frischkäse, Zucker, Maizena, Eier und Vanillezucker gut vermischen.
4. Die Hälfte der Masse in eine Schüssel geben und mit geschmolzener Schokolade vermischen. Schokolademasse gleichmäßig auf die Kekskruste streichen und kurz einfrieren (bis die Schokolademasse außen fest ist).
5. Restliche Masse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 70 Minuten backen. Auskühlen lassen. (WICHTIG: Die Schnitten können nach Ende der Backzeit noch weich sein, werden aber beim Auskühlen fest).
6. Für das Topping: QimiQ glatt rühren. Saurer Rahm und Puderzucker dazumischen. Geschlagene Rahm unterheben. Creme auf die Schnitten dressieren und gut durchkühlen lassen.