



RIO BRIATI RICOTTA CHEESECAKE MIT MANGO



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack vom Ricotta



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

- | | |
|--------------|---------------------------|
| 150 g | Butterguetzli, zerbröselt |
| 70 g | Butter, geschmolzen |

FÜR DIE FÜLLUNG

- | | |
|---------------|----------------------|
| 200 g | |
| 550 g | Rio Briati Ricotta |
| 240 ml | Vollrahm |
| 140 g | Saurer Halbrahm |
| 180 g | Ei(er) |
| 20 g | Stärke, z.B. Maizena |
| 200 g | Zucker |
| 5 g | Vanillezucker |

FÜR DIE MANGO

- | | |
|--------------|---------------------|
| 100 g | Mango(s), gewürfelt |
| 60 g | Zucker |
| 1 g | Zimt |
| 20 ml | Zitronensaft |

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
2. Für die Mango: Mango mit Zucker, Zimt und Zitronensaft marinieren und auf dem Keksboden verteilen.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und in der Form verteilen.
4. Im Wasserbad bei 120 °C ca. 60 Minuten backen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.