



# RIO BRIATI RICOTTA-KÜRBIS-CHEESECAKE



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BODEN

**150 g** Oreo®-Kekse, zerbröseln

**40 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE FÜLLUNG

**200 g**

**550 g** Rio Briati Ricotta

**150 ml** Vollrahm

**220 g** Ei(er)

**350 g** Kürbispüree

**20 g** Stärke, z.B. Maizena

**200 g** Zucker

**5 g** Vanillezucker

**20 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf dem Keksboden verteilen.
3. Im Wasserbad bei 120 °C ca. 60 Minuten backen.