



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.