DOUBLE DECKER CHEESECAKE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch

40 | mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1	Frischer, süsser Mürbeteig

FÜR DIE QUARKSCHICHT

250 g	
60 g	Butter, geschmolzen
3	Eigelb
500 g	Quark 20 % Fett
1	Zitrone(n), fein geriebene Schale
80 g	Rosinen
1 EL	Vanillepuddingpulver
2 cl	Rum
3	Eiweiss
100 g	Zucker

FÜR DIE FRISCHKÄSESCHICHT

350 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g	Butter, geschmolzen
200 g	Frischkäse
100 ml	Milch
70 g	Zucker
3 g	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbteig in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten blind backen (Teig mit Backpapier bedecken und getrocknete Bohnen oder Linsen darauf verteilen). Die Bohnen oder Linsen entfernen und auskühlen lassen.
3. Für die Quarkschicht: QimiQ Saucenbasis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Quark, Zitronenschale, Rosinen, Vanillepuddingpulver und Rum gut vermischen.
4. Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Masse auf dem Mürbteigboden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Frischkäseschicht: QimiQ glatt rühren. Geschmolzene Butter langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen.
7. Frischkäseschicht auf der Quarkschicht verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.