



# 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.