



# DOUBLE LAYER BANANA MINT CHEESE CAKE

## QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained



30



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

### FÜR DEN BODEN

**159 g** Butterguetzli, zerbröselt

**70 g** Butter, geschmolzen

Butter, für die Backform

### FÜR DEN CHEESE CAKE

**250 g**

**120 g** Zucker

**1** Vanilleschote(n)

**30 g** Stärke, z.B. Maizena

**350 g** Frischkäse

**100 g** Saure Sahne 20 % Fett

**150 g** Vollei(er)

**1** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**40 g** Glukosesirup

**130 g** Bananenpüree

### FÜR DAS TOPPING

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme

**125 g** QimiQ Rahm-Basis

**100 g** Frischkäse

**60 g** Zucker

**30 g** Zitronensaft

**5 g** Gelatine 220 Bloom

**6**

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Cheese Cake Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Die Masse auf den Keksboden gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen.
5. Kuchen über Nacht durchkühlen lassen.
6. Für das Topping: Alle Zutaten (außer die Gelatine) zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die geschmolzene Gelatine zügig unterrühren.
7. Die Masse auf den Cheese Cake gießen und kühlen.