



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, zerbröseln

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Backform

FÜR DEN CHEESE CAKE

250 g

120 g Zucker

1 Vanilleschote(n)

40 g Stärke, z.B. Maizena

350 g Frischkäse

100 g Saure Sahne 20 % Fett

150 g Vollei(er)

20 g Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

40 g Glukosesirup

8 g

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip Konditorcreme

125 g QimiQ Rahm-Basis

100 Vollrahm

80 Honig

20 g Zitronensaft

5 g Gelatine 220 Bloom

30 g Karamellsirup

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 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.