



AMERICAN CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterguetzli, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Whip Konditorcreme

220 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

60 g Stärke, z.B. Maizena

500 g Quark 20 % Fett

250 g Schmand [Saurer Rahm]

5 Ei(er)

2 Zitrone(n), Saft und Abrieb davon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 130 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Guetzlibrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
5. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.