



# ZIEGENKÄSE-KUCHEN



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**150 g** Petit-beurres, émietté

**50 g** Beurre

**200 g**

**554 g** Fromage frais

**200 g** Sucre

**12 g** Fécule de maïs

**4 g** Sucre vanillé

**140 g** La Bonne Vie Ziegenkäse

**180 g** Vollei(er)

**239 g** Crème entière

## PRÉPARATION

1. Für den Boden: Keksbrösel mit Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Frischkäse glattrühren. QimiQ Saucenbasis, La Bonne Vie Ziegenkäse, Eier und Sahne dazugeben und gut mixen.
3. Zucker, Vanillezucker und Stärke vermischen und zur QimiQ Masse geben. Gut vermischen.
4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im Wasserbad bei 120 °C ca. eine Stunde backen.