



# WEIHNACHTLICHER VANILLE-CHEESECAKE



## QimiQ AVANTAGES

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



20



## Tipps

Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.

## INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

**150 g** Spéculoos, émiété  
**70 g** Beurre, fondu  
**40 g** Noisettes, haché  
**40 g** Amandes, haché  
Beurre, pour le plat

## FÜR DIE FÜLLUNG

**500 g** QimiQ Classic Vanille, non réfrigéré  
**250 g** Sucre  
**45 g** Féculé de maïs  
**700 g** Fromage frais  
**200 g** Yogourt nature  
**5** Œuf(s)  
**1** Orange(s), jus et zeste finement râpé  
**1 Msp.** Cannelle  
**1 Msp.** Lebkuchengewürz

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 120 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Spekulatiusbrösel mit geschmolzener Butter, Haselnüssen und Mandeln gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in die 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.