



# RIO BRIATI RICOTTA-KÜRBIS-CHEESECAKE



## QimiQ AVANTAGES

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DEN BODEN

- 150 g** Oreo®-Kekse, zerbröselt
- 40 g** Beurre, fondu

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g**
- 550 g** Rio Briati Ricotta
- 150 ml** Crème fouettée 36 % grasse
- 220 g** Œuf(s)
- 350 g** Purée de courge
- 20 g** Fécule de maïs
- 200 g** Sucre
- 5 g** Sucre vanillé
- 20 ml** Jus d'un citron

## PRÉPARATION

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf dem Keksboden verteilen.
3. Im Wasserbad bei 120 °C ca. 60 Minuten backen.