



DOUBLE LAYER BANANA MINT CHEESE CAKE

QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



30



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

FÜR DEN BODEN

159 g Petit-beurres, émietté
70 g Beurre, fondu
Beurre, für die Backform

FÜR DEN CHEESE CAKE

250 g
120 g Sucre
1 Gousse(s) de vanille
30 g Fécule de maïs
350 g Fromage frais
100 g Sauerrahm 20 % Fett
150 g Vollei(er)
1 Citron(s), jus et zeste finement râpé
40 g Glucosesirup
130 g

FÜR DAS TOPPING

250 g
125 g QimiQ Base crème
100 g Fromage frais
60 g Sucre
30 g Jus d'un citron
5 g Gelatine 220 Bloom
6

PRÉPARATION

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 (außer die Gelatine) 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.