



AMERICAN CHEESECAKE_GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
_Préparation simple et rapide
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
Fett_Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten_Rehausse le goût des autres ingrédients



20



INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

FÜR DEN BODEN_POUR LE FOND

150 g Petit-beurres, émietté

70 g Beurre, fondu

Beurre, pour le plat

FÜR DIE FÜLLUNG_POUR LA GARNITURE

500 g

220 g Sucre

2 paquet Sucre vanillé

60 g Fécule de maïs

500 g Topfen / Quark 20 % Fett

250 g Sauerrahm

5 Œuf(s)

2 Citron(s),

PRÉPARATION

1. Backofen auf 130 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen._Préchauffer le four à 130 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Für den Boden: Guetzlibrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken._Pour le fond: bien mélanger les miettes de biscuits et le beurre fondu. Presser la masse dans un moule graissé à l'aide d'un verre.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 3 vermischen.
_Pour la garniture: mélanger tous les ingrédients au mixeur-plongeur.
4. Masse in eine befettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen._Verser le mélange dans un moule à tourte graissé et cuire 110 minutes environ au four préchauffé.
5. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest._IMPORTANT: la garniture est encore molle à la fin du temps de cuisson indiqué. Elle ne devient ferme qu'après environ 6 heures au réfrigérateur.