



ETON MESS KÄSEKUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett.
- Einfache und schnelle Zubereitung.
- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust.



10

Tipps

Mit einem anderen Topping kann daraus auch ein Pavlova Käsekuchen gemacht werden.

INGRÉDIENTS POUR 0 MOULE À CAKE (26 CM Ø)

120 g , réfrigéré

180 g Mascarpone

210 g Fromage frais

75 g Sucre

1 g Gousse(s) de vanille, moulues

60 g Beurre

PRÉPARATION

1. Die kalte QimiQ Whip Konditorcreme glatt rühren.
2. Alle Zutaten bis auf die Butter hinzufügen und gut vermischen.
3. Bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die geschmolzene Butter dazumischen.
5. Die Masse auf einen beliebigen Käsekuchenboden in eine Kuchenform (26cm Ø) geben.
6. Mindestens 5 Stunden kühlen.
7. Nach Wünschen mit beliebigen Früchten, Meringue oder Creme dekorieren.