



ETON MESS KÄSEKUCHEN (WENIGER FETT)



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)

225 g , réfrigéré

375 g Mascarpone

420 g Fromage frais

150 g Sucre

1 g Gousse(s) de vanille, moulues

PRÉPARATION

1. Die kalte QimiQ Whip Konditorcreme glatt rühren.
2. Alle Zutaten nacheinander zugeben und währenddessen weiter bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse auf einen beliebigen Käsekuchenboden in eine Kuchenform (26cm Ø) geben.
4. Mindestens 5 Stunden kühlen.
5. Nach Wünschen mit beliebigen Früchten, Meringue oder Creme dekorieren.