



KÜRBIS-KÄSEKUCHEN MIT INGWERBODEN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN INGWERBODEN

- 50 g Butter, geschmolzen
- 200 g Ingwerkekse, zerbröseln

FÜR DIE FÜLLUNG

- 400 g QimiQ Classic, ungekühlt
- 750 g Frischkäse, ungekühlt
- 250 g Kürbispüree
- 250 g Zucker
- 35 g Maisstärke
- 50 ml Ahornsirup
- 2 g Ingwerpulver
- 2 Prisen Muskatnuss, gemahlen
- 150 g Ei(er)

FÜR DAS TOPPING

- 150 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
- 50 g Sauerrahm 20 % Fett
- 50 g Zucker
- 15 g Vanilleextrakt
- 150 g karamellisierte Mandeln, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Ingwerboden: Geschmolzene Butter und Ingwerkekse gut vermischen und in eine befettete Kuchenform geben.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Frischkäse dazugeben und gut vermischen. Kürbis, Zucker, Maisstärke, Ahornsirup und Gewürze dazugeben und solange rühren bis eine glatte Masse entsteht.
3. Eier dazugeben, gut verrühren und auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 110 °C ca. 90-120 Minuten backen.
4. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
5. Für das Topping: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Sauerrahm, Zucker, Vanilleextrakt und Mandeln dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Auf dem kalten Käsekuchen verteilen und kalt stellen.