



SCHOKOLADE-VANILLE-FRISCHKÄSE-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch
- Cremige Konsistenz
- Voller Geschmack bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN, 30 X 30 CM BLECH

FÜR DEN BODEN

- 150 g** Butterkekse, zerbröselt
- 50 g** Butter, geschmolzen
- Zimt, gemahlen

FÜR DIE CREME

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 400 g** Frischkäse
- 150 g** Zucker
- 30 g** Maisstärke
- 3** Ei(er)
- 10 g** Vanillezucker
- 100 g** Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)

FÜR DAS TOPPING

- 250 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 100 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 80 g** Staubzucker
- 200 ml** Schlagobers 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel mit geschmolzener Butter und Zimt gut vermischen und mit einem Glas in ein befettetes Backblech drücken.
3. Für die Creme: QimiQ Saucenbasis, Frischkäse, Zucker, Stärke, Eier und Vanillezucker gut vermischen.
4. Die Hälfte der Masse in eine Schüssel geben und mit geschmolzener Schokolade vermischen. Schokolademasse gleichmäßig auf die Kekskruste streichen und kurz einfrieren (bis die Schokolademasse außen fest ist).
5. Restliche Masse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 70 Minuten backen. Auskühlen lassen. (WICHTIG: Die Schnitten können nach Ende der Backzeit noch weich sein, werden aber beim Auskühlen fest).
6. Für das Topping: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm und Staubzucker dazumischen. Geschlagenes Schlagobers unterheben. Creme auf die Schnitten dressieren und gut durchkühlen lassen.