

AMERICAN CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

20

leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen
Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Zucker

20 g Vanillezucker

45 g Maisstärke

700 g Frischkäse

200 g Naturjoghurt

5 Ei(er)

2 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 105 °C (Heißluft) vorheizen.
- 2.

Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken. 3

Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. 4.

Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen. 5.

WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest. 6

Tipp: Statt Joghurt kann auch Sauerrahm verwendet werden.