



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.