RIO BRIATI RICOTTA CHEESECAKE MIT MANGO

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack vom Ricotta

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN BODEN

150 g	Butterkekse, zerbröselt
70 g	Butter, geschmolzen

FÜR DIE FÜLLUNG

200 g	QimiQ Sahne-Basis
550 g	Rio Briati Ricotta
240 ml	Schlagobers 36 % Fett
140 g	Sauerrahm 15 % Fett
180 g	Ei(er)
20 g	Maisstärke
200 g	Zucker
5 g	Vanillezucker

FÜR DIE MANGO

100 g	Mango(s), gewürfelt
60 g	Zucker
1 g	Zimt
20 ml	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
2. Für die Mango: Mango mit Zucker, Zimt und Zitronensaft marinieren und auf dem Keksboden verteilen.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und in der Form verteilen.
4. Im Wasserbad bei 120 °C ca. 60 Minuten backen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.